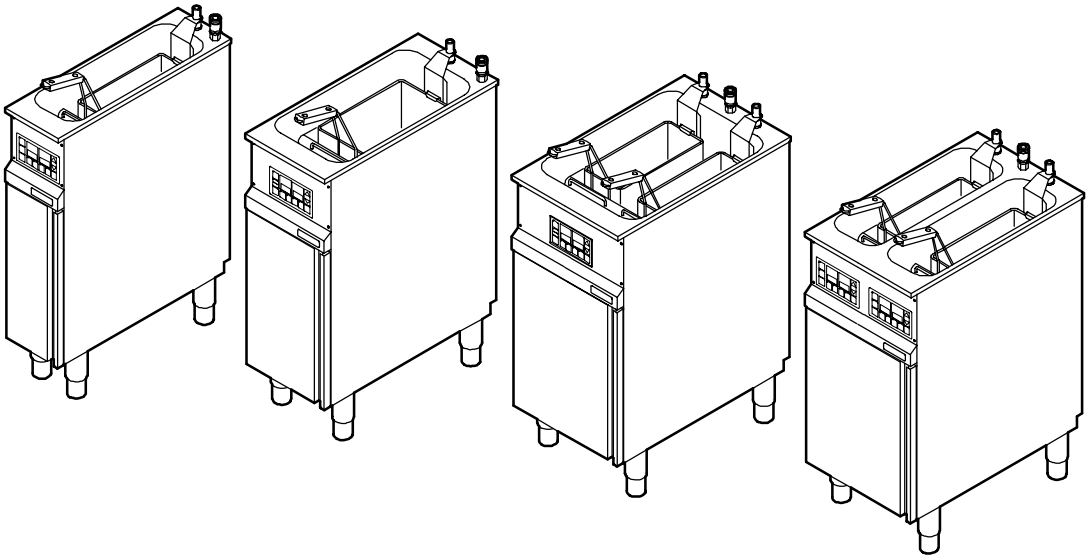
**SALVIS Fritteuse**
**SALVIS Deep Fat Fryer**
**SALVIS Friteuse**

# Fryline

Stand- und Einbaufritteusen
Freestanding- and Built-in Deep Fat Fryers
Friteuse sur pieds et à encastrer



## Betriebsanleitung
## Operating Instructions
## Mode d‘Emploi

**Inhaltsverzeichnis** / **Table of contents** / **Table des matières** Seite


de – Originalbetriebsanleitung . . . . . 5

**1. Benutzerhinweise . . . . . 5**
1.1 Anwenden dieser Betriebsanleitung . . . . . 5
1.2 Warnzeichen, Gefahrensymbole und Hinweissymbole . . . . . 5
1.3 Symbole vor dem Text . . . . . 5
1.4 Bestimmungsgemäßer Gebrauch . . . . . 5
1.5 Eintragen der Typenschilddaten . . . . . 5

**2. Sicherheitshinweise . . . . . 6**

**3. Gerätebeschreibung . . . . . 7**
3.1 Anzeigefeld und Bedientasten . . . . . 8

**4. Inbetriebnahme . . . . . 9**
4.1 Betriebsbereitschaft herstellen . . . . . 9

**5. Einschalten / Bedienung der Steuerung . . . . . 10**
5.1 Gerät einschalten . . . . . 11
5.2 Temperaturen auswählen, ändern und anzeigen . . . . . 11
5.2.1 Soll-Temperatur auswählen und ändern . . . . . 11
5.2.2 Anzeigen der Ist-Temperatur im Becken . . . . . 11
5.3 Gargut hinzugeben . . . . . 12
5.4 Korb-Hebeautomatik ab- oder einschalten (Option) . . . . . 12
5.5 Kurzzeituhr (Option Zeitsteuerung) . . . . . 12
5.5.1 Kurzzeituhr auswählen, ändern und starten . . . . . 13
5.5.2 Mehrere Kurzzeituhren starten . . . . . 14
5.5.3 Abschalten einer Kurzzeituhr, wenn mehrere Kurzzeituhren gestartet sind . . . . . 14
5.6 Öl-/Fettnutzungsdauer (Option Zeitsteuerung) . . . . . 15
5.6.1 Anzeigen der verbleibenden Zeit für die Öl-/Fettnutzungsdauer . . . . . 15
5.6.2 Aufschieben der Meldung für Ende Öl-/Fettnutzungsdauer . . . . . 15
5.6.3 Zurücksetzen des Zählers für Öl-/Fettnutzungsdauer . . . . . 15
5.7 Automatische Garzeitkorrektur (Option Zeitsteuerung) . . . . . 16
5.8 Automatisches Umschalten in Standby-Betrieb (Option Zeitsteuerung) . . . . . 16
5.9 Ändern von Grund-Einstellungen in der Steuerung . . . . . 17
5.9.1 Grund-Einstellungen von Temperaturen ändern . . . . . 17
5.9.2 Grund-Einstellungen der Kurzzeituhren ändern . . . . . 17
5.9.3 Einstellen der Parameter (Option Zeitsteuerung) . . . . . 18
5.9.4 Parametertabelle (Anzeige nur bei Option Zeitsteuerung) . . . . . 18

**6. Filtern des Frittier-Öles/Frittier-Fettes . . . . . 19**
6.1 Ablassen und Filtern des Frittier-Öles/Frittier-Fettes . . . . . 19
6.2 Umfüllen des Frittier-Öles/Frittier-Fettes (von Hand, ohne Pumpe) . . . . . 20
6.3 Filtersystem mit Pumpe (Option) . . . . . 20
6.3.1 Umpumpen des Frittier-Öles/Frittier-Fettes vom Behälter in das Becken . . . . . 20
6.3.2 Entfernen des Einlaufrohres . . . . . 21
6.3.3 Ausspülen des Beckens mit Frittier-Öl/Frittier-Fett mittels Pumpe . . . . . 22
6.3.4 Entfernen des Entleerungsschlauches . . . . . 23

**7. Frittieren . . . . . 23**
7.1 Hinweise zum Frittier-Öl/Frittier-Fett . . . . . 23
7.2 Frittierfehler erkennen und beseitigen . . . . . 24

**8. Betriebsschluss . . . . . 24**

**9. Reinigung und Pflege . . . . . 24**
9.1 Entleeren, Reinigen . . . . . 25
9.1.1 Entleeren des Beckens . . . . . 25
9.1.2 Entleeren des Behälters mittels Pumpe (Option Pumpe) . . . . . 25
9.1.3 Reinigen des Beckens und des Filtersystems . . . . . 26
9.2 Edelstahlflächen reinigen . . . . . 27

**10. Störungen und Abhilfe . . . . . 27**

**11. Technische Daten . . . . . 29**

**12. Aufstellen, Anschließen . . . . . 29**
12.1 Transport . . . . . 29
12.2 Aufstellung . . . . . 30
12.3 Elektrischer Anschluss . . . . . 30

**13. Wartung . . . . . 31**

**14. Hinweise zur Entsorgung . . . . . 31**

**15. EG-Konformitätserklärung . . . . . 31**

**Inhaltsverzeichnis** / **Table of contents** / **Table des matières** Seite


en – Translation of the original operating instructions . . . . . 32

**1. User information . . . . . 32**
1.1 Using these operating instructions . . . . . 32
1.2 Warning symbols, danger symbols and informational symbols . . . . . 32
1.3 Symbols in front of the text . . . . . 32
1.4 Use as intended . . . . . 32
1.5 Documenting the type plate data . . . . . 32

**2. Safety instructions . . . . . 33**

**3. Description of the appliance . . . . . 34**
3.1 Display field and function keys . . . . . 35

**4. Initial use . . . . . 36**
4.1 Getting ready for use . . . . . 36

**5. Start-Up / Control Operation . . . . . 37**
5.1 Switching the appliance on . . . . . 38
5.2 Select, change and display temperatures . . . . . 38
5.2.1 Select and change setpoint temperatures . . . . . 38
5.2.2 Display of the actual bowl temperature . . . . . 38
5.3 Adding food to be cooked . . . . . 39
5.4 Switch the automatic basket lift off or on (option) . . . . . 39
5.5 Short time clock (timer option) . . . . . 39
5.5.1 Select, change and display the short time clock . . . . . 40
5.5.2 Setting up several short time clocks . . . . . 41
5.5.3 Switching off a short time clock if several short time clocks have been started . . . . . 41
5.6 Oil-/grease utilisation period (timer option) . . . . . 42
5.6.1 Displaying remaining time for the oil/grease utilisation period . . . . . 42
5.6.2 Postponing the report for the oil/grease utilisation period's expiry . . . . . 42
5.6.3 Resetting the counter for the oil/grease utilisation period . . . . . 42
5.7 Automatic cooking time correction (timer option) . . . . . 43
5.8 Automatic switching to standby-mode (timer option) . . . . . 43
5.9 Changing control default settings . . . . . 44
5.9.1 Change the basic settings of temperatures . . . . . 44
5.9.2 Change the basic-settings of the short time clock . . . . . 44
5.9.3 Setting the parameters (timer option) . . . . . 45
5.9.4 Parameter table (is only displayed with timer option) . . . . . 45

**6. Filtering the frying-oil/frying-fat . . . . . 46**
6.1 Draining and filtering of the frying-oil/frying-grease . . . . . 46
6.2 Refilling the frying oil/frying grease (manually, without pump) . . . . . 47
6.3 Filter system with pump (option) . . . . . 47
6.3.1 Pumping the frying oil/frying grease from the container into the bowl . . . . . 47
6.3.2 Removing the filling tube . . . . . 48
6.3.3 Rinse the bowl with frying oil/frying grease via the pump . . . . . 49
6.3.4 Removing the drain hose . . . . . 50

**7. Deep frying . . . . . 50**
7.1 Notes regarding frying oil/frying grease . . . . . 50
7.2 Recognising and eliminating mistakes when frying . . . . . 51

**8. Completion of operation . . . . . 51**

**9. Cleaning and care . . . . . 51**
9.1 Draining, cleaning . . . . . 52
9.1.1 Emptying the bowl . . . . . 52
9.1.2 Drain the container with pump (pump option) . . . . . 52
9.1.3 Cleaning the bowl and the filter system . . . . . 53
9.2 Cleaning stainless steel surfaces . . . . . 54

**10. Errors and remedies . . . . . 54**

**11. Technical specifications . . . . . 56**

**12. Installation and Connection . . . . . 56**
12.1 Transport . . . . . 56
12.2 Installation . . . . . 57
12.3 Electrical connection . . . . . 57

**13. Maintenance . . . . . 58**

**14. Disposal information . . . . . 58**

**15. EU-Declaration of Conformity . . . . . 58**

**Inhaltsverzeichnis** / **Table of contents** / **Table des matières** Seite


fr – Traduction du mode d'emploi original . . . . . 59

**1. Recommandations pour les utilisateurs . . . . . 59**
1.1 Utilisation du présent mode d'emploi . . . . . 59
1.2 Pictogrammes d'avertissement, de danger et de recommandations . . . . . 59
1.3 Symboles au début d'un texte . . . . . 59
1.4 Utilisation conforme . . . . . 59
1.5 Saisie des données de la plaque signalétique . . . . . 59

**2. Consignes de sécurité . . . . . 60**

**3. Description de l'appareil . . . . . 61**
3.1 Panneau d'affichage et touches de commande . . . . . 62

**4. Mise en service . . . . . 63**
4.1 Mise en service . . . . . 63

**5. Mise en marche / manipulation de la commande . . . . . 64**
5.1 Mise en marche de l'appareil . . . . . 65
5.2 Sélectionner, modifier et afficher les températures . . . . . 65
5.2.1 Sélection et modification de la température de consigne . . . . . 65
5.2.2 Affichage de la température réelle dans le bac. . . . . 65
5.3 Ajouter l'aliment à cuire . . . . . 66
5.4 Couper ou mettre le système de levage automatique de panier en marche (option) . . . . . 66
5.5 Minuterie (option commande temporisée) . . . . . 66
5.5.1 Sélection, modification et activation de la minuterie . . . . . 67
5.5.2 Activation de plusieurs minuteries . . . . . 68
5.5.3 Coupure d'une minuterie lorsque plusieurs minuteries sont activées . . . . . 68
5.6 Durée d'utilisation de l'huile/la graisse (option commande temporisée) . . . . . 69
5.6.1 Affichage du temps restant pour l'utilisation de l'huile/la graisse . . . . . 69
5.6.2 Reculer l'échéance du message de fin d'utilisation de l'huile/la graisse . . . . . 69
5.6.3 Remise à zéro du compteur pour la durée d'utilisation de l'huile/la graisse . . . . . 69
5.7 Correction automatique du temps de cuisson (option commande temporisée) . . . . . 70
5.8 Commutation automatique en mode veille (option commande temporisée) . . . . . 70
5.9 Modification des paramétrages de base dans la commande . . . . . 71
5.9.1 Modification des paramétrages de base de températures . . . . . 71
5.9.2 Modification des paramétrages de base des minuteries . . . . . 71
5.9.3 Réglage des paramètres (option commande temporisée) . . . . . 72
5.9.4 Tableau des paramètres (affichage seulement avec l'option commande temporisée) . . . . . 72

**6. Filtrage de l'huile / la graisse de friture . . . . . 73**
6.1 Évacuation et filtrage de l'huile / la graisse de friture . . . . . 73
6.2 Transvaser l'huile/la graisse de friture (à la main, sans pompe) . . . . . 74
6.3 Système de filtrage avec pompe (option) . . . . . 74
6.3.1 Transvasement de l'huile/la graisse de friture du récipient vers le bac . . . . . 74
6.3.2 Enlever le tuyau d'arrivée . . . . . 75
6.3.3 Rincer le bac avec de l'huile/de la graisse de friture à l'aide de la pompe . . . . . 76
6.3.4 Retirer le tuyau de vidage . . . . . 77

**7. Friture . . . . . 77**
7.1 Recommandations pour l'huile/la graisse de friture . . . . . 77
7.2 Reconnaître et éliminer les problèmes lors de la friture . . . . . 78

**8. Éteindre l'appareil . . . . . 78**

**9. Nettoyage et entretien . . . . . 78**
9.1 Vidage, nettoyage . . . . . 79
9.1.1 Vidage du bac . . . . . 79
9.1.2 Vidage du récipient à l'aide de la pompe (option pompe) . . . . . 79
9.1.3 Nettoyage du bac et du système de filtrage . . . . . 80
9.2 Nettoyer les surfaces en inox . . . . . 81

**10. Défauts et remèdes . . . . . 81**

**11. Caractéristiques techniques . . . . . 83**

**12. Installation, raccordement . . . . . 83**
12.1 Transport . . . . . 83
12.2 Mise en place . . . . . 84
12.3 Branchement électrique . . . . . 84

**13. Entretien . . . . . 85**

**14. Consignes relatives à l'élimination des déchets . . . . . 85**

**15. Déclaration de conformité CE . . . . . 85**

# 1. Benutzerhinweise

## 1.1 Anwenden dieser Betriebsanleitung

Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Die Betriebsanleitung enthält wichtige Hinweise für die ordnungsgemäße Bedienung und Installation.

Bewahren Sie die dem Gerät beiliegenden Dokumente immer griffbereit auf und geben Sie diese mit dem Gerät weiter.

Der Betreiber des Gerätes muss dafür sorgen, dass die Betriebsanleitung dem beauftragten Personal zugänglich ist.

## 1.2 Warnzeichen, Gefahrensymbole und Hinweissymbole

**Warnung!** Gefahr durch Stromschlag mit möglicher schwerer Körperverletzung oder Tod als Folge.

**Vorsicht!** Warnung vor einer möglichen Körperverletzung, einem gesundheitlichen Risiko oder Sachschaden.

**Vorsicht!** Warnung vor heißen Gegenständen und möglicher Körperverletzung durch Verbrennungen. Im Brandfall auch schwere körperliche Verbrennungen möglich!

**Information!** Hinweise mit besonders nützlichen Informationen und Tipps.

## 1.3 Symbole vor dem Text

☞ Sie werden zu einer Handlung aufgefordert.
– Aufzählung, Auflistung
● Hinweise, Funktionsabläufe

Text ohne Symbol: Beschreibungen oder Erklärungen nach einer Überschrift.

## 1.4 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
  - von eingewiesenem Personal,
  - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
  - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck.
- Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen verwendet werden! Z. B. zum Frittieren und Backen von Fleisch, Fisch, Kartoffeln, Gemüse, Mehlspeisen, gefüllte Teig- und Backwaren.
- Das Gerät darf nur mit flüssigem Speisefett oder Speiseöl betrieben werden!
- Das Speisefett oder Speiseöl muss speziell zum Frittieren geeignet sein.

## 1.5 Eintragen der Typenschilddaten

Tragen Sie vor der Aufstellung des Gerätes die Typenschilddaten in die nachfolgenden Zeilen ein. Bitte geben Sie diese Daten an, wenn Sie eine Serviceleistung für das Gerät benötigen. Dies trägt zu einer schnelleren Bearbeitung Ihrer Fragen bei.

Typ: Baujahr: Maschinen-Nr.:

# 2. Sicherheitshinweise

## Gebrauch

- Tragen Sie beim Bedienen des Gerätes Arbeitskleidung und Schuhe, die speziell für Arbeiten an Fritteusen geeignet sind.
- Das Gerät darf nur transportiert werden, wenn
  - das Gerät abgekühlt ist,
  - das Frittier-Öl oder das Frittier-Fett abgelassen und
  - der Behälter im Unterbau entleert ist.
- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Für Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch haftet allein der Benutzer.
- Bei übermäßiger Rauchentwicklung des Fettes, die Energiezufuhr sofort unterbrechen! Beachten Sie die Hinweise auf Seite 24 in Kapitel 7.2 “Frittierfehler erkennen und beseitigen” und auf Seite 27 Kapitel 10. “Störungen und Abhilfe”!
- Beachten Sie die Vorschriften und Regeln der Berufsgenossenschaften!
- Option Pumpe: Manuelles Ein- und Ausschalten der Pumpe, deshalb den Pumpvorgang beaufsichtigen und bei Erreichen des Füllstandes im Becken die Pumpe abschalten. Wichtig, es erfolgt kein automatisches Abschalten, wenn das Becken überfüllt wird!
- Geräte mit Rollen dürfen nur in entleertem und abgekühltem Zustand vor- und zurück bewegt werden.
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Seite 27 Kapitel 10. ”Störungen und Abhilfe” beseitigen können, das Gerät ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.

## Verletzungsgefahr

- Während des Betriebes besteht Verbrennungsgefahr durch
  - heißes Frittier-Öl/Frittier-Fett,
  - heiße Fettspritzer und
  - heiße Oberflächen.
- Vorsicht beim Herausziehen, Einschieben oder Ausheben des gefüllten Behälters! Der Behälter darf nur entnommen werden, wenn das Frittier-Öl/Frittier-Fett abgekühlt ist. Mit entsprechender Sorgfalt vorgehen, sonst kann dies zum Überschwappen und Spritzen von Frittier-Öl/Frittier-Fett führen!
- Bei Zweibecken-Fritteusen beachten! Wenn der Behälter von Hand entleert oder umgefüllt werden muss, nur den Inhalt von einem Becken in den Behälter ablassen!
  Wird der Inhalt von beiden Becken in den Behälter abgelassen, wird der Behälter für das Umfüllen von Hand zu schwer!
- Option Pumpe: Während die Pumpe läuft darf die Verschlusskupplung nicht entriegelt oder das Einlaufrohr und der Entleerungsschlauch nicht in die Verschlusskupplung gesteckt werden.
- Option Pumpe: Mit der Pumpe darf keine Reinigungslösung oder Wasser umgepumpt werden! Es könnte sonst Restwasser in der Pumpe und im Entleerungsschlauch verbleiben! Dies kann im Betrieb zu starkem Spritzen, Aufschäumen, Überlaufen des Beckens und zur Fettexplosion führen!
- Keine Flüssigkeiten in das Frittier-Öl/Frittier-Fett laufen lassen.
- Werden die Frittier-Arbeiten unterbrochen oder beendet und es befindet sich noch heißes Frittier-Öl oder Frittier-Fett im Becken, muss das Becken mit einem geeignetem Deckel abgedeckt werden. Dadurch wird verhindert, dass jemand versehentlich, zum Beispiel beim Ausrutschen, in das Becken greift.

## Brandgefahr

- **Bei Unterschreiten der Minimum-Füllstandsmarke besteht Brandgefahr!**
  Kontrollieren Sie deshalb regelmäßig den Füllstand und füllen Sie die fehlende Menge Frittier-Öl oder Frittier-Fett nach. Beachten Sie die Minimum- und Maximum-Füllmarke!
- Durch Backgut und Gewürze verunreinigtes Frittier-Öl/Frittier-Fett nicht mehr verwenden. Es kann sich schon bei Temperaturen im Regelbereich des Gerätes entzünden und zum Überschäumen führen.
- Lassen Sie sich als Benutzer der Geräte einweisen, wo sich der bauseitige Sicherungsautomat für die zu bedienenden Geräte befindet. Im Brandfall können Sie somit das Gerät gefahrlos abschalten.

### Brandbekämpfung

- Zur Bekämpfung eines Brandes müssen zugelassene Feuerlöscher für Speiseöl- und Speisefettbrände und ein Fritteusen-Deckel vorhanden sein. Wasser aus Sprinkleranlagen darf nicht in das Fett gelangen.
- Löschen Sie brennendes Fett und Öl niemals mit Wasser! Gelangt Wasser in das heiße Frittier-Öl kommt es zu einer Explosion! **Verwenden Sie nur zugelassene Löschmittel für Speiseöl- und Fettbrände!**

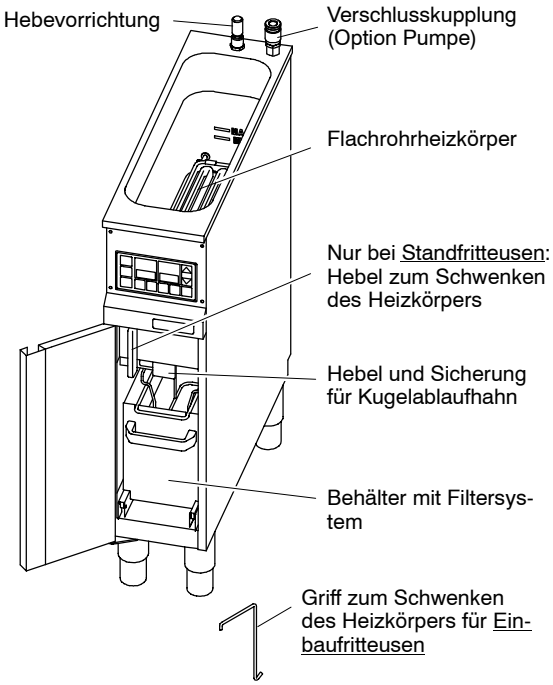
### Beschädigungsgefahr

- Keine ätzenden oder säurehaltigen Reiniger am Frittierkorb und Heizkörper verwenden, sonst Zerstörung des Korrosionsschutzes und Rostgefahr!
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Frontblenden und Geräteverkleidungen nicht mit Schaumreiniger einsprühen! Der Schaumreiniger dringt in kleinste Ritzen und zerstört die Elektrik und Elektronik!
- Option Pumpe: Die Pumpe nur einschalten, wenn sich Frittier-Öl im Behälter befindet und das Einlaufrohr aufgesteckt ist. Die Pumpe nicht trocken laufen lassen!
- Nach längeren Stillstandszeiten das Gerät durch einen Kundendienst auf Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen.

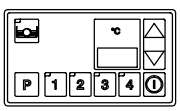
### Ermittlung und Beurteilung von Gefährdungen nach dem Arbeitsschutzgesetz

- Nach dem Arbeitsschutzgesetz hat der Arbeitgeber zu beurteilen, welche Gefährdungen für die Beschäftigten mit der Arbeit verbunden sind und welche Maßnahmen des Arbeitsschutzes erforderlich sind. Beachten Sie hierzu die Hinweise der Berufsgenossenschaft für Großküchen!
- Der Arbeitgeber muss die persönlichen Schutzausrüstungen benennen und bereitstellen.

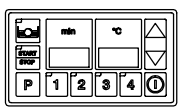
# 3. Gerätebeschreibung


Hebevorrichtung
Verschlusskupplung (Option Pumpe)
Flachrohrheizkörper
Nur bei Standfritteusen: Hebel zum Schwenken des Heizkörpers
Hebel und Sicherung für Kugelablaufhahn
Behälter mit Filtersystem
Griff zum Schwenken des Heizkörpers für Einbaufritteusen

Gerät ohne Zeitsteuerung




Gerät mit Zeitsteuerung




Fritteuse mit
- Flachrohrheizkörper für schonendes und wirtschaftliches Frittieren,
- im Flachrohrheizkörper integrierter elektronischer Temperaturfühler und Sicherheitsthermostat,
- automatische Fettschmelzfunktion für schonendes Aufheizen.

Tiefgezogenes Becken mit
- großen, reinigungsfreundlichen Radien,
- Flachrohrheizkörper innerhalb des Beckens schwenkbar,
- Fettablauf nach unten durch Kugelablaufhahn.

Im Unterbau Behälter mit Filtersystem für Frittier-Öl oder Frittier-Fett.

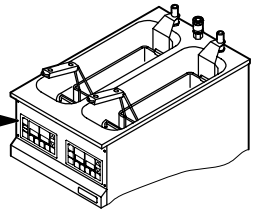
### Optionen

Filtersystem mit Pumpe

Zeitsteuerung mit den Funktionen
- Kurzzeituhr,
- Garzeitkorrektur,
- Standby-Funktion

Zeitsteuerung mit Korb-Hebeautomatik

## 3.1 Anzeigefeld und Bedientasten



Zweibecken-Fritteuse

Option Pumpe nur über linkes Bedienfeld bedienbar.

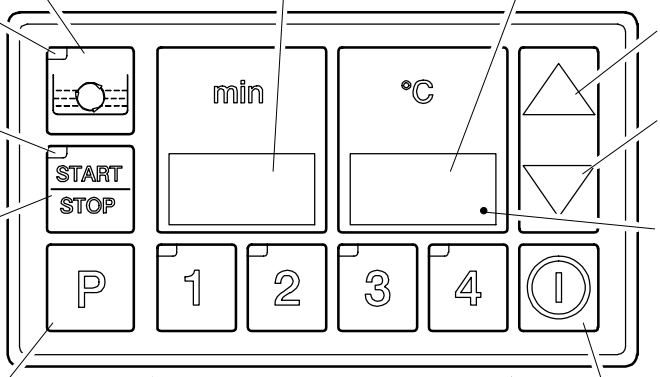
**Taste “Temperatur/Pumpe”** (Option Pumpe)
- Ist-Temperatur abfragen, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- Pumpe ein-/ausschalten, nur wenn das Gerät mit Taste “Ein/Aus” ausgeschaltet ist.

**Anzeige**
- Soll- oder Ist-Temperatur
- Fettnutzungsdauer (Option Zeitsteuerung)
- Parameterwerte (Option Zeitsteuerung)
- Fehlernummer

**Anzeige** (Option Zeitsteuerung)
- Zeit in Minuten und Sekunden
- Parameternummer

Die Kontrollleuchte leuchtet, wenn die Pumpe eingeschaltet ist (Option).

Die Kontrollleuchte leuchtet, wenn die Korb-Hebeautomatik eingeschaltet ist (Option).




**Taste “aufwärts”**

**Taste “abwärts”**

In 1-er oder 5-er Schritten, abhängig von der Einstellung in Kapitel 5.9.3 / 5.9.4

**Punkt leuchtet,**

wenn Heizung an ist

**Punkt blinkt,**

während des Aufheizvorganges, wenn die Ist-Temperatur mehr als 10°C niedriger als die Soll-Temperatur ist.

Warten Sie mit dem Start des Frittiervorganges, bis der Punkt erloschen ist!

**Taste “Start/Stop”** (Option Zeitsteuerung)
- Kurzzeituhr starten oder stoppen,
- Hebevorrichtung absenken/ ausheben
- Grundeinstellungen zur Kurzzeituhr ändern

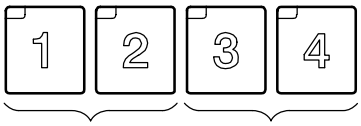
**Taste “P” in Kombination mit anderen Tasten**
- Temperaturwahl (Tasten 1, 2, 3 und 4)
- Änderung der gespeicherten Temperatur
- Anzeige der Fettnutzungsdauer
- Einstellungen von Parametern

**Tasten “1, 2, 3 und 4”– Zeit/Temperatur**
- Auswahl der Kurzzeituhr (Option Zeitsteuerung),
- Abbrechen des Signaltones,
- Auswählen der Temperatur

Die Kontrollleuchten in den Tasten
- leuchten, wenn die Kurzzeituhr eingeschaltet ist,
- blinken, wenn die Kurzzeituhr abläuft.

**Taste “Ein/Aus”**
- Zum Ein-/Ausschalten 3 Sekunden gedrückt halten.

**Nur bei Geräten mit zwei Hebevorrichtungen in einem Becken:**




Taste 1 und 2 für Hebevorrichtung links

Taste 3 und 4 für Hebevorrichtung rechts

**Tasten- und Signaltöne ändern** (Option Zeitsteuerung)

Sie können Tasten- und Signaltöne ab- und einschalten und die Dauer der Signaltöne ändern, siehe ab Seite 18 ab Kapitel 5.9.3!

### Wartezeit zwischen Einstellungs- oder Abfragevorgängen beachten

Zwischen verschiedenen Einstellungs- oder Abfragevorgängen **ca. 3 Sekunden warten**. Zum Beispiel
- zwischen der Einstellung der Soll-Temperatur und
- Anzeige der Ist-Temperatur.

Erst nach dieser Wartezeit ist die Steuerung wieder bereit für eine neue Einstellung oder Abfrage.

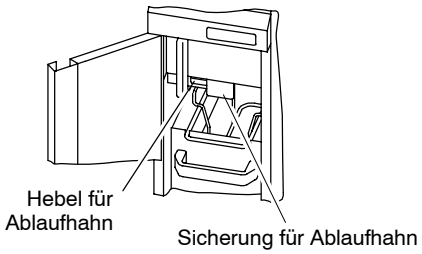
# 4. Inbetriebnahme

☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.

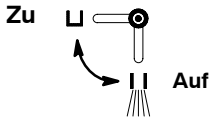
☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.

- Reinigung siehe Seite 24 Kapitel 9.

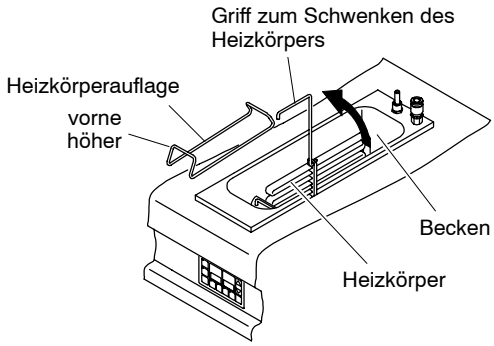
## 4.1 Betriebsbereitschaft herstellen




☞ Ablaufhahn schließen – Hebel nach oben schwenken und Sicherung einrasten.




**Einbaufritteuse**




☞ Frittierkorb und Einlegesieb aus dem Becken entnehmen.

### Schwenken des Heizkörpers

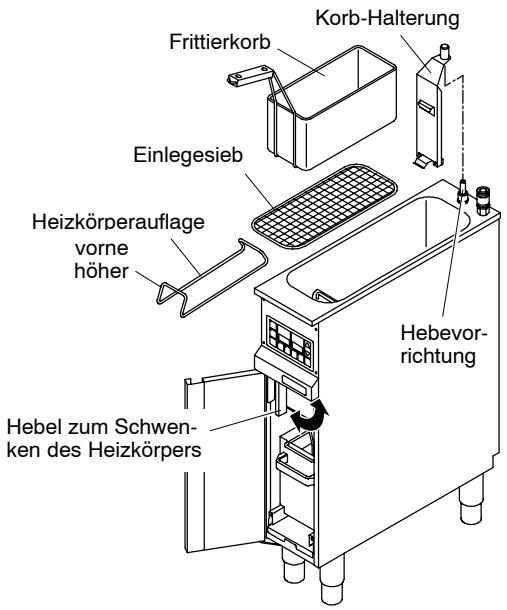
Bei Einbaufritteusen:

☞ Griff am Heizkörper einhängen und Heizkörper nach oben schwenken.

Bei Standfritteusen:

☞ Heizkörper nach oben schwenken, durch Drehen des Hebels gegen den Uhrzeigersinn.

**Standfritteuse**




☞ Heizkörperauflage seitenrichtig in das Becken einsetzen – höhere Auflage vorne platzieren.

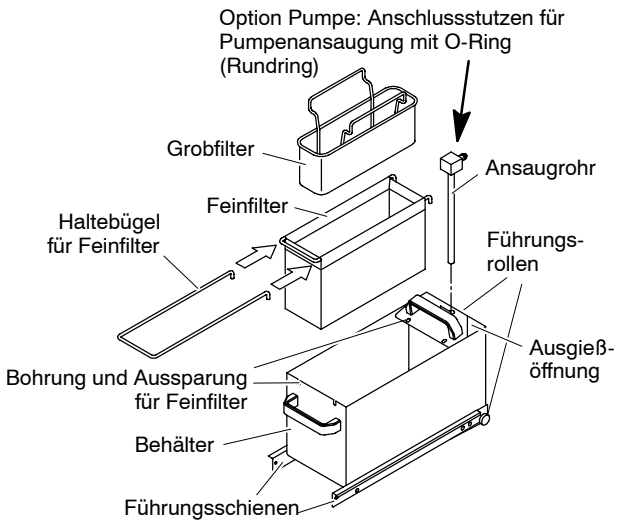
☞ Heizkörper einschwenken.

☞ Einlegesieb auf den Heizkörper legen.

Option Korb-Hebeautomatik:

☞ Korb-Halterung auf die Hebevorrichtung aufstecken.

☞ Frittierkorb in Korb-Halterung einhängen



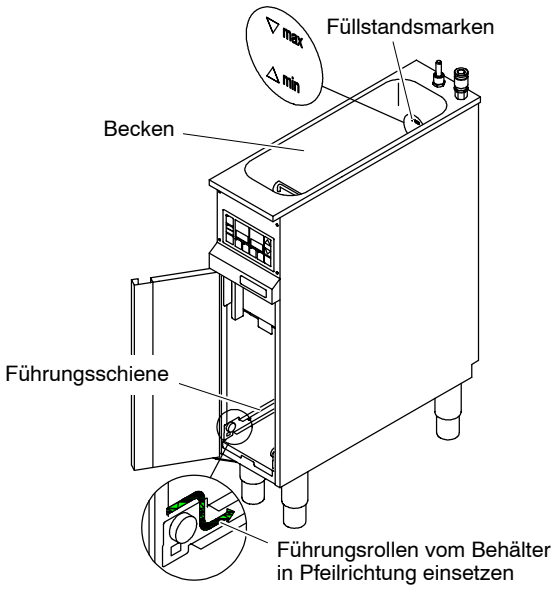

### Einsetzen der Filter

☞ Haltebügel und Feinfilter zusammenfügen.

☞ Feinfilter mit Haltebügel in den Behälter einsetzen.

☞ Grobfilter in den Feinfilter einsetzen.

☞ Option Pumpe: Ansaugrohr, mit Anschlussstutzen nach hinten zeigend, in den Behälter stecken.




☞ Behälter in die Führungsschiene einsetzen und bis zum Anschlag nach hinten schieben.

### Becken befüllen

☞ Becken mit frischem, rein pflanzlichem Frittier-Öl oder halbflüssigem Frittier-Fett befüllen.

- Ausdehnung durch Erwärmung beachten! Das Becken bis zur “Minimum-Markierung” befüllen. Nach dem Aufheizen kontrollieren und bei Bedarf Frittier-Öl/Frittier-Fett nachfüllen.
- Für das Befüllen des Beckens kein Hart-Fett (Block-Fett) verwenden! Dieses Frittier-Fett würde nach dem Erkalten erstarren und ein Filter- und Pumpvorgang wäre nicht mehr möglich!
- Das Gerät darf nur mit flüssigem Speisefett oder Speiseöl betrieben werden!

**VORSICHT!** Rutschgefahr! Fettspritzer auf dem Fußboden sofort beseitigen.

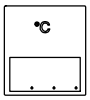
# 5. Einschalten / Bedienung der Steuerung

Die in diesem Kapitel beschriebenen Funktionen beziehen sich auf die werkseitigen Einstellungen der Steuerung.

Einige Hinweise in diesem Kapitel können deshalb abweichen, wenn Einstellungen vom Benutzer oder Kundendienst in der Steuerung verändert wurden. Dies betrifft zum Beispiel den Signalton, Stand-by-Funktion, Standby-Temperatur, Temperaturschritte, Garzeitkorrektur usw.

Die Einstellmöglichkeiten sind auch abhängig von der Ausstattung des Gerätes.

## 5.1 Gerät einschalten



☞ Bauseitigen elektrischen Hauptschalter einschalten.

- In der Anzeige
  - erscheint kurz die Versionsnummer und Typ-Nummer der Steuerung.
  - leuchten drei Punkte.

3 sec.

☞ Taste “Ein-/Aus” drücken und 3 Sekunden halten.

- In der Anzeige erscheint die Soll-Temperatur.
- Um eine hohe Temperaturbelastung des Frittier-Öles/Frittier-Fettes während des Aufheizens zu vermeiden, schaltet die Steuerung erst nach Erreichen von ca. 90°C Fetttemperatur automatisch auf die volle Heizleistung.

## 5.2 Temperaturen auswählen, ändern und anzeigen

**Werksseitig eingestellte Soll-Temperaturen:**

Taste 1 = 110°C
Taste 2 = 160°C
Taste 3 = 170°C
Taste 4 = 180°C

Die werksseitig gespeicherten Soll-Temperaturen können Sie ändern, siehe Seite 17 Kapitel 5.9.1

### 5.2.1 Soll-Temperatur auswählen und ändern

☞ Taste “P” drücken.

3 sec.

☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste “1, 2, 3 oder 4” drücken.

- Option Zeitsteuerung: Die Anzeige für “Zeit” erlischt kurzzeitig.

Wenn die Soll-Temperatur verändert werden soll:

–

☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste “Aufwärts” △ oder “Abwärts” ▽ drücken und halten.

- Zunächst erfolgt langsamer, dann schneller Vor- oder Rücklauf. Durch drücken der Taste erfolgt die Einstellung um einen Schritt vor bzw. zurück.

3 sec.

- Die für diese Taste gespeicherte Soll-Temperatur erscheint in der Anzeige und wird auch nach dem Aus- und Einschalten mit der Taste “Ein/Aus” wieder angezeigt.

Die vorgenommene Temperatur-Veränderung ist nicht mehr vorhanden, wenn

- eine andere Temperatur-Taste gedrückt oder
- das Gerät mit dem bauseitigen elektrischen Hauptschalter aus- und wieder eingeschaltet wurde.

### 5.2.2 Anzeigen der Ist-Temperatur im Becken

☞ Wenn das Gerät eingeschaltet ist, Taste “Temperatur/Pumpe” drücken.

- Die aktuelle Ist-Temperatur im Becken wird 3 Sekunden lang angezeigt.

## 5.3 Gargut hinzugeben

☞ Erst nach Erlöschen des Punktes in der Anzeige, wenn die Soll-Temperatur im Becken annähernd erreicht ist, den Frittiervorgang beginnen.

☞ Um ein Überschäumen zu vermeiden den befüllten Frittierkorb kurz in das heiße Frittier-Öl/Frittier-Fett tauchen.

- In kurzen Betriebspausen die Temperatur auf ca. 110°C einstellen und das Fritteusen-Becken mit dem Deckel abdecken oder die Funktion Standby-Betrieb einschalten (Option Zeitsteuerung), siehe ab Seite 18 Kapitel 5.9.3 / 5.9.4

## 5.4 Korb-Hebeautomatik ab- oder einschalten (Option)

Nur bei Geräten mit Zeitsteuerung und Korb-Hebeautomatik!

Über die Kurzzeituhr wird die Hebevorrichtung automatisch aus- oder eingefahren. Diese Funktion kann auch abgeschaltet werden. Dies ist zum Beispiel erforderlich, wenn mit mehreren Portionskörben in einem Becken gearbeitet wird und die Kurzzeituhr verwendet werden soll.

### Abschalten der Korb-Hebeautomatik

3 sec.

☞ Taste “START/STOP” START/STOP drücken und 3 Sekunden halten.

- Die Kontrollleuchte in der Taste erlischt.
- Die Hebevorrichtung fährt nach unten.
- Ausnahme: Die Korbe-Hebeautomatik wartet mit dem Einfahren der Hebevorrichtung, bis die Öl- oder Fetttemperatur im Becken über 90°C beträgt.

### Einschalten der Korb-Hebeautomatik

3 sec.

☞ Taste “START/STOP” START/STOP drücken und 3 Sekunden halten.

- Die Kontrollleuchte in der Taste leuchtet.
- Die Hebevorrichtung fährt nach oben.
- Ausnahme: Die Korbe-Hebeautomatik wartet mit dem Ausfahren der Hebevorrichtung, bis die Öl- oder Fetttemperatur im Becken über 90°C beträgt.

## 5.5 Kurzzeituhr (Option Zeitsteuerung)

### Werksseitig eingestellte Zeiten

- Taste 1 = 4 Minuten
- Taste 2 = 4 Minuten und 30 Sekunden
- Taste 3 = 5 Minuten
- Taste 4 = 5 Minuten und 30 Sekunden

Die werksseitig gespeicherten Zeiten können Sie ändern, siehe Seite 17 Kapitel 5.9.2

### Hinweise Zeiteinstellung

- Eine Änderung der Zeit-Einstellung kann nur für die Kurzzeituhr vorgenommen werden, die noch nicht gestartet wurde.
- Die vorgenommenen Zeit-Veränderungen sind nicht mehr vorhanden, wenn
  - eine andere Taste mit anderer Zeit gedrückt oder
  - das Gerät mit dem bauseitigen Hauptschalter aus- und wieder eingeschaltet wurde.

**Optionen zur Kurzzeituhr**

- Gerät ohne Korb-Hebeautomatik – nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.
- Sie können Tasten- und Signaltöne ab- und einschalten und die Dauer der Signaltöne ändern, siehe ab Seite 18 ab Kapitel 5.9.3!
- Gerät mit Korb-Hebeautomatik – nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Frittierkorb aus dem Becken gehoben und ein Signalton ertönt. Die Korb-Hebeautomatik kann abgeschaltet werden, siehe Seite 12 Kapitel 5.4.

**Funktion Korb-Hebeautomatik** (Option)

- Die Kontrollleuchte in der Taste “START/STOP” leuchtet, wenn die Korb-Hebeautomatik eingeschaltet ist (Korb-Hebeautomatik aus- oder einschalten, siehe Seite 12 Kapitel 5.4).
- Die Korb-Hebeautomatik wartet mit dem Absenken der Hebevorrichtung, wenn
  - die Öl- oder Fetttemperatur im Becken unter 90°C liegt,
  - die Ist-Temperatur mehr als 5°C niedriger als die Soll-Temperatur oder
  - die Ist-Temperatur mehr als 20°C höher als die Soll-Temperatur ist.

## 5.5.1 Kurzzeituhr auswählen, ändern und starten

1 – 4

☞ Gewünschte Taste “1, 2, 3 oder 4” drücken.
- Die gespeicherte Zeit erscheint in der Anzeige.
- Die Kontrollleuchte in der Taste leuchtet.

Wenn die Zeit für den aktuellen Frittiervorgang verändert werden soll:

3 sec.

△ ▽

☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste “Aufwärts” △ oder “Abwärts” ▽ drücken und halten.
- Zunächst erfolgt langsamer, dann schneller Vor- oder Rücklauf. Durch drücken der Taste erfolgt die Einstellung um einen Schritt vor bzw. zurück.

START STOP

☞ Taste “START/STOP” drücken.
- Die Zeit läuft rückwärts ab.
- Die Kontrollleuchte in der Taste blinkt.

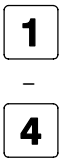
- Ausnahme bei eingeschalteter Korb-Hebeautomatik: Die Steuerung wartet mit dem Zurückzählen der Zeit und Absenken der Hebevorrichtung, wenn
  - die Ist-Temperatur mehr als 5°C niedriger als die Soll-Temperatur oder
  - die Ist-Temperatur mehr als 20°C höher als die Soll-Temperatur ist.
  - Nach Erreichen der Soll-Temperatur wird der Frittierkorb über die Hebevorrichtung automatisch in das Becken abgesenkt und die Zeit läuft rückwärts ab.
- Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton.
- Während des Frittiervorganges kann die Soll-Temperatur verändert werden.

☞ **Abbrechen des Signaltons**
  - die Taste “1, 2, 3 oder 4” mit der blinkenden Kontrollleuchte drücken oder
  - 10 Sekunden warten, bis der Signalton automatisch beendet wird.
- Das blinkende Leuchtsignal erlischt und die Kontrollleuchte leuchtet.
- In der Anzeige erscheint die zuvor eingestellte Zeit.
- Gerät mit eingeschalteter Korb-Hebeautomatik: Der Korb wird automatisch ausgehoben.

### 5.5.2 Mehrere Kurzzeituhren starten

Diese Funktion können Sie z. B. nutzen, wenn Sie mehrere Portionskörbe in einem Becken einsetzen. Oder um eine Zwischenzeit einzustellen, die anzeigt, dass z. B. das Gargut aufgeschüttelt werden muss.

Es können bis zu vier Kurzzeituhren gleichzeitig verwendet werden.

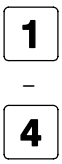



☞ Gewünschte Taste zum Beispiel “1, 2, 3 oder 4” und Taste “START/STOP” drücken.

☞ Für jede zu verwendete Taste diesen Vorgang wiederholen, bis alle gewünschten Zeiten eingestellt und gestartet wurden.

- Wenn die **Korb-Hebeautomatik eingeschaltet** ist:
  - Der Korb wird automatisch nach dem Start der ersten Kurzzeituhr in das Becken abgesenkt.
  - Die zuerst eingestellte Kurzzeituhr hat für das Ausheben des Korbes Gültigkeit.
  - Die kürzeste verbleibende Zeit erscheint in der Anzeige, unabhängig davon welche Taste zuerst gedrückt wurde.
- Wenn **keine Korb-Hebeautomatik** verwendet wird:
  - Die kürzeste verbleibende Zeit erscheint in der Anzeige, unabhängig davon welche Taste zuerst gedrückt wurde.

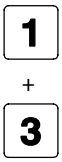
- Die Kontrollleuchten der ausgewählten Tasten leuchten und die Kontrollleuchte in der Taste mit der kürzesten verbleibenden Zeit blinkt.
- Alle aktivierten Kurzzeituhren laufen jede für sich rückwärts ab.
- Bei Geräten mit Korb-Hebeautomatik wird der Korb automatisch aus dem Becken gehoben.
- Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton.




☞ Zum **Abbrechen des Signaltons** die Taste mit der blinkenden Kontrollleuchte drücken.

- Die Kontrollleuchte in der Taste erlischt.
- Die nächste kürzeste verbleibende Zeit erscheint in der Anzeige und die Kontrollleuchte in der Taste blinkt.
- Diese Abläufe wiederholen sich bis alle ausgewählten Zeiten abgelaufen sind.

### 5.5.3 Abschalten einer Kurzzeituhr, wenn mehrere Kurzzeituhren gestartet sind




Beispiel: Die Kontrollleuchte in der Taste “1” blinkt und die Kontrollleuchte in den Tasten “3” und “4” leuchten. Es soll die Kurzzeituhr auf Taste “3” abgeschaltet werden.

☞ Taste “3” drücken.

- Die Kontrollleuchte in der Taste “3” blinkt.

☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste “START/STOP” drücken.

- Die Kontrollleuchte in der Taste “3” erlischt. Die Kurzzeituhr ist abgeschaltet.
- Wurde mit dieser Kurzzeituhr die Korb-Hebeautomatik verwendet, wird der Korb aus dem Becken gehoben.
- Die nächste kürzeste verbleibende Zeit erscheint in der Anzeige und die Kontrollleuchte in der Taste blinkt.

## 5.6 **Öl-/Fettnutzungsdauer** (Option Zeitsteuerung)

Die Steuerung errechnet und verändert in Abhängigkeit der Temperatur die Fettnutzungsdauer für die Dauer des Betriebes:

- niedrigere Temperatur = längere Fettnutzungsdauer
- hohe Temperatur = kürzere Fettnutzungsdauer

Die Öl-/Fettnutzungsdauer ist sehr stark von der Frittiertemperatur, der eingesetzten Ware und der Reinigung des Frittier-Öles oder Frittier-Fettes abhängig.

Die einstellbare Öl-/Fettnutzungsdauer kann daher nur ein Anhaltswert sein und muss an die Gegebenheiten vor Ort angepasst werden.

Werksseitig ist die Funktion Öl-/Fettnutzungsdauer abgeschaltet. Einschalten und Einstellen der Öl-/Fettnutzungsdauer, siehe ab Seite 18 Kapitel 5.9.3 / 5.9.4.

### 5.6.1 Anzeigen der verbleibenden Zeit für die Öl-/Fettnutzungsdauer

P

☞ Taste “P” drücken.

3 sec.

☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste “Temperatur/Pumpe” drücken.

- Die verbleibende Zeit in Stunden wird für die Dauer von 3 Sekunden angezeigt.
- Erscheinen in der Anzeige drei Striche “– – –”, ist die Funktion “Öl-/Fettnutzungsdauer” abgeschaltet.

### 5.6.2 Aufschieben der Meldung für Ende Öl-/Fettnutzungsdauer

Um während Stoßzeiten kein Frittier-Öl oder Frittier-Fett austauschen zu müssen, kann die Meldung um eine Stunde abgeschaltet/verschoben werden.

Nach Ablauf der Zeit für die Öl-/Fettnutzungsdauer:

- In der Anzeige erscheint abwechselnd 0I L und 0.
- Es ertönt ein Signalton.

P

3 sec.

☞ Taste “P” drücken.

☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste “Temperatur/Pumpe” drücken.

- Die Meldung erlischt und die Öl-/Fettnutzungsdauer ist um eine Stunde verlängert.

### 5.6.3 Zurücksetzen des Zählers für Öl-/Fettnutzungsdauer

Nach dem Befüllen mit neuem Frittier-Öl oder Frittier-Fett muss der Zähler für die Fettnutzungsdauer zurückgestellt werden.

P

☞ Taste “P” drücken.

3 sec.

☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste “Temperatur/Pumpe” drücken und 3 Sekunden halten.

- In der Anzeige wird die aktualisierte Fettnutzungsdauer 3 Sekunden lang angezeigt.

## 5.7 **Automatische Garzeitkorrektur** (Option Zeitsteuerung)

Diese Einstellung kann durch den Benutzer ab- oder zugeschaltet werden, siehe ab Seite 18 Kapitel 5.9.3.

Ist die Funktion Garzeitkorrektur aktiviert und wird mit der Kurzzeituhr oder Korb-Hebeautomatik gearbeitet, verlängert die Steuerung bei größeren Portionen automatisch die Garzeit.

Dies hat den Vorteil, dass Sie bei unterschiedlichen Füllmengen nicht jedes mal die Frittierzeit verändern müssen.

### Ermitteln der Garzeit-Einstellung

Damit die Funktion Garzeitkorrektur optimale Einstellwerte ermitteln kann, sollte zum Ermitteln der Zeiteinstellung 1/5 der Maximalmenge frittiert werden.

Beispiel: Maximalmenge 1000 Gramm, 1/5 entspricht 200 Gramm.

☞ Erforderliche Soll-Temperatur für das zu frittierende Gargut einstellen.

☞ Frittierkorb mit 200 Gramm Frittiergut befüllen.

☞ Kurzzeituhr mit ausreichend hoher Garzeit-Einstellung (z. B. 10 Minuten) starten.

☞ Frittierkorb mit Frittiergut ohne Zeitverlust in das Becken einsetzen.

☞ Garvorgang überwachen: Wenn fertig gegart die angezeigte Restzeit ablesen und notieren.

☞ Frittierzeit aus Garzeit-Einstellung (z. B. 10 Minuten) und Restzeit errechnen.

- Ist das Frittierergebnis in Ordnung kann jetzt mit der ermittelten Zeit bei unterschiedlichen Mengen frittiert werden!

Wenn Sie die Frittierware wechseln, z. B. Hersteller oder von Kühlware zu Tiefkühlware, sollten Sie die Garzeit-Einstellung überprüfen.

## 5.8 **Automatisches Umschalten in Standby-Betrieb** (Option Zeitsteuerung)

Die Steuerung schaltet die Fritteuse automatisch in den Standby-Betrieb, wenn

– über einen Zeitraum von 30 Minuten (werksseitige Einstellung) keine Taste gedrückt oder

– von der Steuerung kein Temperaturabfall festgestellt wurde der auf einen Frittiervorgang schließen lässt.

Einstellungen zum Standby-Betrieb, siehe ab Seite 18 Kapitel 5.9.3 / 5.9.4:

– Aus- und Einschalten der Funktion Standby-Betrieb,

– Standby-Temperatur im Becken,

– Zeiteingabe ab wann der Start des Standby-Betriebes erfolgen soll.

### Anzeige des Standby-Betriebes

- In beiden Anzeigen leuchten drei Striche “– – –”.
- Die Soll-Temperatur wird auf 90°C (werksseitige Einstellung) zurückgeschaltet.

### Beenden Standby-Betrieb

**1** – **4**

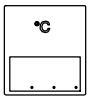
☞ Beliebige Taste “1, 2, 3 oder 4” drücken.

- Die zuvor eingestellte Temperatur und Zeit erscheinen in der Anzeige.
- Die Kontrollleuchte in der Taste leuchtet.
- Das Gerät heizt auf die eingestellte Soll-Temperatur.

## 5.9 Ändern von Grund-Einstellungen in der Steuerung

### 5.9.1 Grund-Einstellungen von Temperaturen ändern

°C




Mit dieser Funktion können Sie die werksseitig eingestellten Temperaturvorgaben verändern.

Diese Einstellungen bleiben auch nach dem Ein- und Ausschalten mit dem bauseitigen Hauptschalter gespeichert.

- Das Gerät muss **ausgeschaltet** sein.
- In der Anzeige leuchten drei Punkte.

☞ Taste “P” [℗] drücken.

☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste “1, 2, 3 oder 4” drücken deren Einstellung geändert werden soll.

- Die Temperatur-Anzeige blinkt.
- Die gespeicherte Temperatur erscheint in der Anzeige.

☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste “Aufwärts” △ oder “Abwärts” ▽ drücken und halten.

- Zunächst erfolgt langsamer, dann schneller Vor- oder Rücklauf. Durch drücken der Taste erfolgt die Einstellung um einen Schritt vor bzw. zurück.

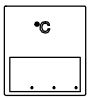
☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste “P” [℗] drücken.

- Die eingestellte Temperatur ist gespeichert.

### 5.9.2 Grund-Einstellungen der Kurzzeituhren ändern

Nur bei Geräten mit Zeitsteuerung!

min




Mit dieser Funktion können Sie die werksseitig eingestellten Zeitvorgaben verändern.

Diese Einstellungen bleiben auch nach dem Ein- und Ausschalten mit dem bauseitigen Hauptschalter gespeichert.

- Das Gerät muss **ausgeschaltet** sein.
- In der Anzeige leuchten drei Punkte.

☞ Taste “START/STOP” [START/STOP] drücken.

☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste “1, 2, 3 oder 4” drücken deren Einstellung geändert werden soll.

- Die Zeit-Anzeige blinkt.
- Die gespeicherte Zeit erscheint in der Anzeige.

☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste “Aufwärts” △ oder “Abwärts” ▽ drücken und halten.

- Zunächst erfolgt langsamer, dann schneller Vor- oder Rücklauf. Durch drücken der Taste erfolgt die Einstellung um einen Schritt vor bzw. zurück.

☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste “START/STOP” [START/STOP] drücken.

- Die eingestellte Zeit ist gespeichert.

### 5.9.3 **Einstellen der Parameter** (Option Zeitsteuerung)

Entsprechend der Ausstattung des Gerätes gibt es verschiedene Einstellmöglichkeiten der Steuerung, siehe nachfolgende Parametertabelle Kapitel 5.9.4.

Der Einstellmodus wird automatisch abgeschaltet wenn nicht innerhalb 10 Sekunden die Taste “P” [P] oder Taste “Aufwärts” △ oder “Abwärts” ▽ gedrückt werden. Bereits vorgenommene Einstellungen die nicht mit der Taste “P” bestätigt wurden sind nicht gespeichert.

#### Einstellung ändern

- Das Gerät muss **eingeschaltet** sein.

P

☞ Zuerst Taste “P” [P] drücken, halten und dann Taste “Temperatur/Pumpe” – beide gleichzeitig drücken und 3 Sekunden halten.

- Der zuletzt eingestellte Parameter wird angezeigt.

☞ Innerhalb 10 Sekunden die Taste “Aufwärts” △ oder “Abwärts” ▽ so oft drücken, bis der gewünschte Parameter angezeigt wird.

☞ Innerhalb 10 Sekunden die Taste “P” [P] drücken.

- Der Wert des Parameters blinkt..

☞ Innerhalb 10 Sekunden die Taste “Aufwärts” △ oder “Abwärts” ▽ so oft drücken, bis der gewünschte Wert eingestellt ist.

☞ Eingestellten Wert speichern – innerhalb 10 Sekunden die Taste “P” [P] drücken.

#### Einstellvorgang verlassen

☞ 10 Sekunden warten – die Funktion “Einstellen der Parameter” ist abgeschaltet.

Oder:

P

☞ Zuerst Taste “P” [P] drücken, halten und dann Taste “Temperatur/Pumpe” – beide gleichzeitig drücken und 1 Sekunde halten.

### 5.9.4 **Parametertabelle** (Anzeige nur bei Option Zeitsteuerung)

| Parameter | Werkseitige Einstellung | Einstellbereich | Beschreibung | Einstellung Kunde |
|---|---|---|---|---|
| P01 | 0 | 0=Aus<br>1–99 Stunden | Zeit-Einstellung für die Nutzungsdauer von Frittier-Öl oder Frittier-Fett. Damit die geänderte Einstellung sofort wirksam wird, muss der Zähler zurückgesetzt werden, siehe Seite 15 Kapitel 5.6.3 | |
| P02 | 1 | 0=Aus, 1=Ein | Signal- und Tastenton ein- oder abschalten | |
| P03 | 10 Sekunden | 0–60 Sekunden | Signalton abschalten (0) und Dauer des Signaltones einstellen (1–60 Sekunden) | |
| P04 | 0 | 0=Aus, 1=Ein | Standby-Funktion ein- oder ausschalten | |
| P05 | 30 Minuten | 10–120 Min. | Funktion Standby starten nach Anzahl Minuten | |
| P06 | 90°C | 60–170°C | Standby-Temperatur im Becken | |
| P07 | 0 | 0=1°C, 1=5°C | Temperaturverstellung in Schritten pro Tastendruck | |
| P08 | 1 | 0=Aus, 1=Ein | Garzeitkorrektur ein- oder ausschalten | |

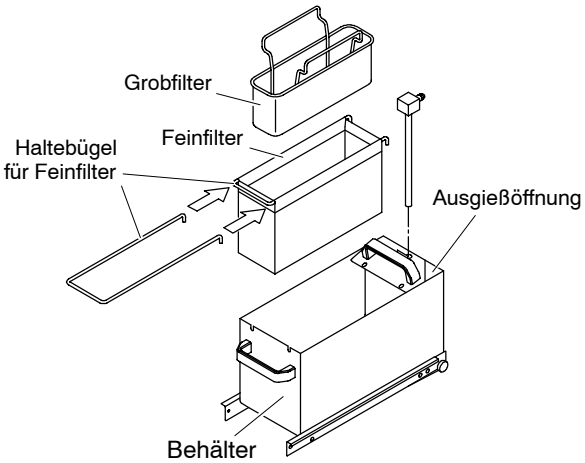
# 6. Filtern des Frittier-Öles/Frittier-Fettes

**VORSICHT!** Heiße Oberflächen! Verbrennungsgefahr! Schutzhandschuhe, Schutzkleidung und Schutzbrille tragen!

Filtern Sie täglich das Frittier-Öl/Frittier-Fett. Dadurch erhöht sich die Lebensdauer erheblich und das Frittier-Öl und Frittier-Fett kann länger verwendet werden.

Option Pumpe: Da der Umfüllvorgang mit Pumpe wesentlich einfacher ist, bietet es sich an, das Frittier-Öl/Frittier-Fett zusätzlich auch während kurzen Frittierpausen zu filtern. Siehe auch Seite 20 Kapitel 6.3.1.

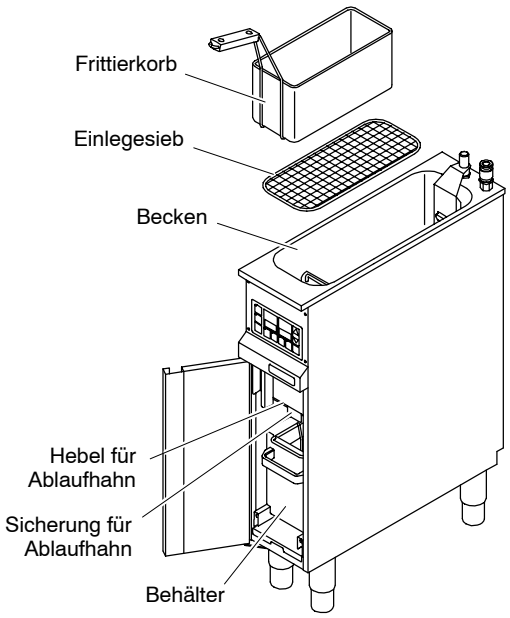
## 6.1 Ablassen und Filtern des Frittier-Öles/Frittier-Fettes




☞ Gerät ausschalten – Taste “Ein/Aus” drücken und 3 Sekunden halten.

- Die Kontrollleuchte in der Taste erlischt.
- In der Anzeige leuchten drei Punkte.

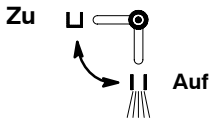
☞ Vor dem Filtervorgang
- – Feinfilter einsetzen,
- – Grobfilter in den Feinfilter einsetzen,
- – Feinfilter mit Grobfilter in den Behälter einsetzen,
- – Behälter in den Unterbau einsetzen.




### Entleeren des Beckens und Filtern

- Zum Entleeren und Filtern in den Behälter muss das Frittier-Öl/Frittier-Fett noch mindestens 60°C heiß sein!

☞ Ablaufhahn öffnen – Sicherung anheben und Hebel drehen bis zum Anschlag.




- Das Frittier-Öl/Frittier-Fett fließt in den Behälter und wird gleichzeitig gefiltert.

☞ Während dem Abfließen prüfen, dass der Behälter nicht überläuft!

**VORSICHT!** Verbrennungsgefahr! Vorsicht heiß!

☞ Frittierkorb entnehmen.

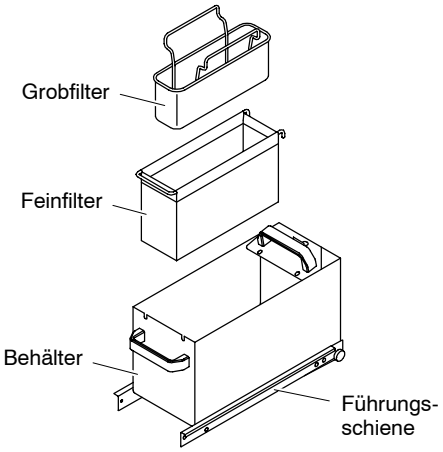
☞ Einlegesieb entnehmen und Speisereste entfernen.

☞ Heizkörper nach oben schwenken.

☞ Becken reinigen.

## 6.2 Umfüllen des Frittier-Öles/Frittier-Fettes (von Hand, ohne Pumpe)

Bei Geräten ohne Pumpe (Option), muss das Umfüllen des Frittier-Öles/Frittier-Fettes vom Behälter in das Becken von Hand erfolgen.




**Vorbereitende Arbeiten**

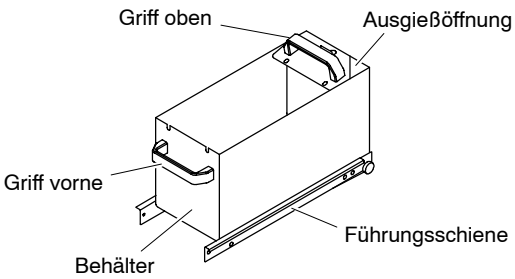
- Frittier-Öl/Frittier-Fett im Behälter abkühlen lassen!

☞ Fett- und hitzebeständige Schuhe, Handschuhe und Schutzkleidung tragen.

☞ Behälter in den Führungsschienen langsam und vorsichtig bis zum Anschlag herausziehen.

⚠ Vorsicht vor abtropfendem Frittier-Öl/Frittier-Fett und Verschmutzung des Bodens durch Frittier-Öl/Frittier-Fett! Deshalb z. B. ein Edelstahl-Behälter für die zu entnehmenden Teile bereitstellen!

☞ Grobfilter und Feinfilter herausnehmen und in den bereitgestellten Edelstahl-Behälter ablegen.




**Umfüllen**

☞ Behälter vorsichtig aushängen:
- Behälter in den Führungsschienen bis Anschlag heraus ziehen,
- am vorderen Griff den Behälter etwas anheben,
- Behälter weiter bis Anschlag heraus ziehen,
- den Behälter mit beiden Griffen aus den Führungsschienen entnehmen.

☞ Das Frittier-Öl/Frittier-Fett über die Ausgießöffnung in das Becken oder in ein hitzebeständiges Gefäß leeren.

⚠ **VORSICHT!** Rutschgefahr! Fettspritzer auf dem Fußboden sofort beseitigen.

## 6.3 Filtersystem mit Pumpe (Option)

Bei Geräten mit Pumpe erfolgt das Umfüllen des Frittier-Öles/Frittier-Fettes vom Behälter in das Becken mittels Pumpe.

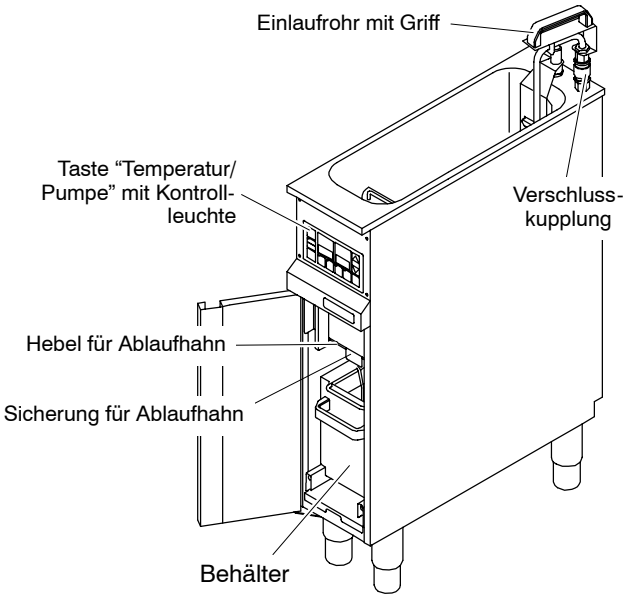
Um auch die letzten Frittierrückstände aus dem Becken zu entfernen, haben Sie die Möglichkeit das Becken mit Frittier-Öl/Frittier-Fett mittels Pumpe auszuspülen. Siehe nachfolgende Beschreibung Seite 22 Kapitel 6.3.3.

### 6.3.1 Umpumpen des Frittier-Öles/Frittier-Fettes vom Behälter in das Becken

Das abgelassene und gefilterte Frittier-Öl/Frittier-Fett wird mittels Pumpe vom Behälter in das Becken gepumpt.

**Filtern während kurzer Frittierpausen**

Mit der nachfolgend beschriebenen Vorgehensweise können Sie auch während kurzer Betriebspausen das Frittier-Öl/Frittier-Fett filtern und in das Becken pumpen.




### Vorbereiten

☞ Frittier-Öl/Frittier-Fett in den Behälter ablassen und filtern, siehe Seite 19 Kapitel 6.1.

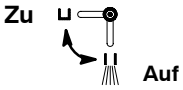
**VORSICHT!** Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen! Das Einlaufrohr und die Verschlusskupplung werden heiß!

☞ Einlaufrohr in Verschlusskupplung eindrücken.

- Das Einlaufrohr muss fühlbar und hörbar einrasten.

**VORSICHT!** Überschäumen des Frittier-Öles/Frittier-Fettes! Füllstand des Frittier-Öles/ Frittier-Fettes im Becken beachten! Nicht höher als bis zur Füllstandsmarke befüllen! Ausdehnung durch Erwärmung beachten!

Manuelles Ein- und Ausschalten der Pumpe: Der Befüllvorgang muss beaufsichtigt und von Hand abgeschaltet werden!




☞ Ablaufhahn schließen – Hebel nach oben schwenken und Sicherung einrasten.

### Umpumpen

- Das Gerät muss ausgeschaltet sein (in der Anzeige leuchten drei Punkte).

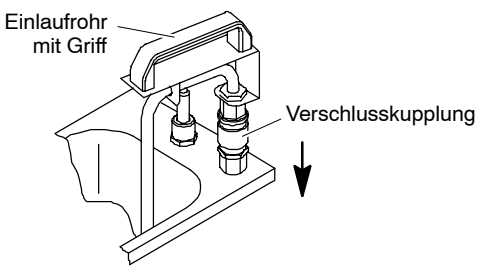
☞ Pumpe einschalten – Taste “Temperatur/Pumpe” drücken und 3 Sekunden halten.

- Die Kontrollleuchte in der Taste leuchtet und die Pumpe läuft an.
- Bitte beachten: Die Ansaugzeit kann bis zu 3 Minuten betragen.

☞ Wenn der Füllstand des Frittier-Öles/Frittier-Fettes im Becken erreicht ist, die Pumpe ausschalten – Taste “Temperatur/Pumpe” drücken und 1 Sekunde halten.

- Nach Überschreiten von 5 Minuten Pumpzeit wird die Pumpe automatisch abgeschaltet.
- Die Kontrollleuchte in der Taste erlischt.

## 6.3.2 Entfernen des Einlaufrohres



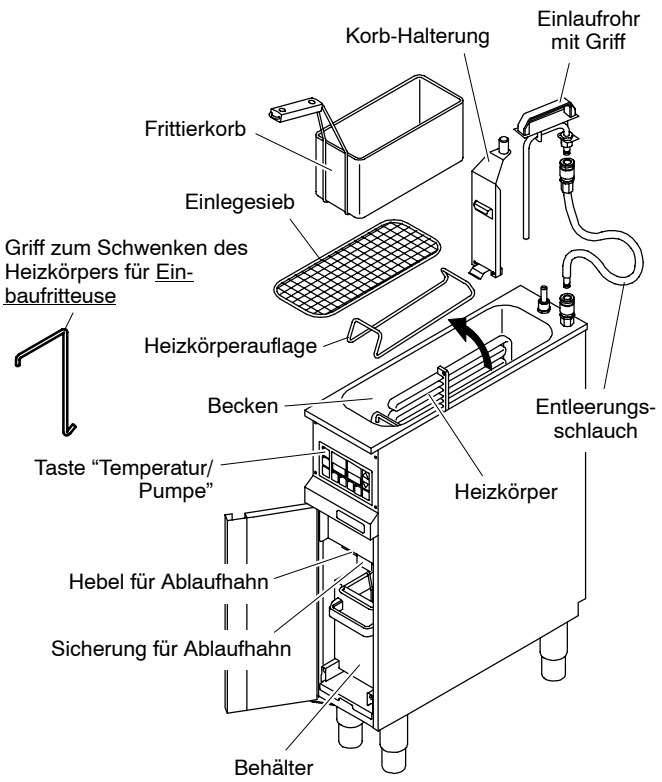

**VORSICHT!** Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen! Das Einlaufrohr und die Verschlusskupplung sind heiß, wenn heißes Frittier-Öl/ Frittier-Fett gepumpt wurde!

☞ Einlaufrohr festhalten und Verschlusskupplung nach unten schieben.

☞ Einlaufrohr ausstecken und über dem Becken leer laufen und abtropfen lassen.

### 6.3.3 Ausspülen des Beckens mit Frittier-Öl/Frittier-Fett mittels Pumpe

Das Ausspülen des Beckens ist nur erforderlich, wenn das Frittier-Öl/Frittier-Fett weiter verwendet werden soll. Hierbei werden die letzten verbliebenen Frittierrückstände aus dem Becken gespült und gefiltert.




☞ Frittier-Öl/Frittier-Fett in den Behälter ablassen und filtern, siehe Seite 19 Kapitel 6.1.

**VORSICHT!** Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

☞ Frittierkorb entnehmen.

☞ Korb-Halterung abnehmen.

☞ Einlegesieb entnehmen und Speisereste entfernen.

☞ Heizkörper nach oben schwenken.

☞ Heizkörperauflage entnehmen.

#### Ausspülen des Beckens

☞ Den Entleerungsschlauch zwischen Einlaufrohr und Verschlusskupplung stecken und einrasten.

- Das Einlaufrohr und der Entleerungsschlauch müssen fühlbar und hörbar einrasten.

☞ Einlaufrohr am Griff halten und in das Becken halten.

#### Pumpe einschalten

- Das Gerät muss ausgeschaltet sein (in der Anzeige leuchten drei Punkte).

☞ Pumpe einschalten – Taste “Temperatur/Pumpe” drücken und 3 Sekunden halten.

- Die Kontrollleuchte in der Taste leuchtet und die Pumpe läuft an.

☞ Becken mit Frittier-Öl/Frittier-Fett mittels Einlaufrohr ausspülen.

#### Pumpe ausschalten.

☞ Nach dem Ausspülvorgang die Pumpe ausschalten – Taste “Temperatur/Pumpe” drücken und 1 Sekunde halten.

- Nach Überschreiten von 5 Minuten Pumpzeit wird die Pumpe automatisch abgeschaltet.
- Die Kontrollleuchte erlischt.

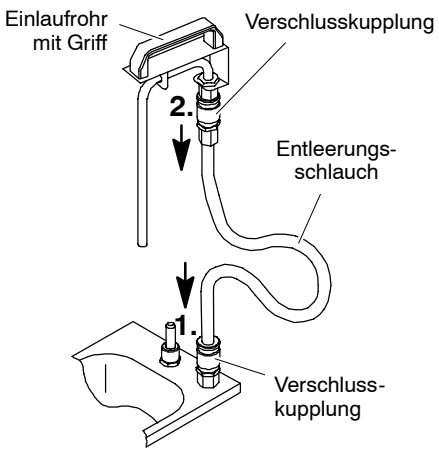
☞ Ablaufhahn schließen – Hebel nach oben schwenken und Sicherung einrasten.

☞ Heizkörper einschwenken.

Entfernen des Entleerungsschlauches siehe Seite 23 Kapitel 6.3.4.

### 6.3.4 Entfernen des Entleerungsschlauches

**VORSICHT!** Verbrennungsgefahr durch heißes Einlaufrohr, Verschlusskupplungen und auslaufendem Frittier-Öl/Frittier-Fett! Schutzhandschuhe, Schutzkleidung und Schutzbrille tragen!




☞ Einlaufrohr in das Becken halten.

- Damit das Einlaufrohr und der Entleerungsschlauch leer laufen können, die Reihenfolge beim Abziehen beachten: 1. am Becken, 2. am Einlaufrohr.

☞ (1.) Entleerungsschlauch festhalten und Verschlusskupplung in Richtung des Beckens schieben.

☞ Entleerungsschlauch im Becken leer laufen und abtropfen lassen.

☞ (2.) Entleerungsschlauch festhalten und Verschlusskupplung in Richtung des Schlauches schieben.

**VORSICHT!** Rutschgefahr! Fettspritzer auf dem Fußboden sofort beseitigen.

# 7. Frittieren

## 7.1 Hinweise zum Frittier-Öl/Frittier-Fett

- Anforderungen an das Frittier-Öl/Frittier-Fett: Hohe Oxydationsstabilität, Rauchpunkt (über 230°C), lange Lebensdauer, geringes Schäumen, geruchs- und geschmacksneutral.
- Nur Frittier-Öl oder flüssiges Frittier-Fett verwenden!
- Nur frisches 100% pflanzliches Frittier-Öl/Frittier-Fett verwenden.
- Speiseöle und tierische Fette nicht verwenden. Diese sind wegen mangelnder Hitzestabilität nicht geeignet.
- Um eine Selbstentzündung zu vermeiden kein verdorbenes oder altes Frittier-Öl/Frittier-Fett verwenden.
- Die Lebensdauer des Frittier-Öles oder Frittier-Fettes verlängert sich durch:
  - regelmäßiges Entfernen der Backrückstände,
  - Filtern des Frittier-Öles/Frittier-Fettes und
  - durch Abdecken der Fritteuse bei Nichtbetrieb (Schutz vor Licht- und Sauerstoffeinfluss).
- Nicht über der Fritteuse würzen, da Salz und Gewürze die Alterung des Frittier-Öles oder des Frittier-Fettes beschleunigen.
- Um die Geschmacksneutralität zu gewährleisten Fisch-, Fleisch- oder Kartoffelprodukte möglichst in getrennten Becken zubereiten.

## 7.2 Frittierfehler erkennen und beseitigen

| Frittier-Öl / Frittier-Fett | Ursachen |
|---|---|
| Schäumt stark | Verbrauchtes bzw. ungeeignetes Frittier-Öl z.B. Speiseöl verwendet<br>Verschiedene Öle und Fette wurden vermischt<br>Frittiergut enthält zu viel Feuchtigkeit<br>Zu große Mengen Frittiergut im Frittierbecken<br>Reinigungsmittelrückstände aus dem Becken nicht entfernt |
| Bräunt schlecht | Das Frittier-Öl oder Frittier-Fett ist neu<br>Frittiergut enthält zu viel Feuchtigkeit<br>Backzeit zu kurz<br>Zu geringe Temperatur eingestellt |
| Entwickelt Rauch | Zu hohe Temperatur eingestellt<br>Ungeeignetes Öl oder Fett mit niedrigem Rauchpunkt verwendet<br>Frittier-Öl/Frittier-Fett zu lange in Gebrauch |
| Riecht schlecht | Backrückstände (Panaden) wurden nicht entfernt<br>Frittier-Öl/Frittier-Fett zu lange in Gebrauch<br>Öl oder Fett zum Frittieren nicht geeignet |
| Verdirbt schnell | Backrückstände (Panaden) nicht regelmäßig entfernt<br>Verschiedene Öle oder Fette wurden vermischt<br>Das Frittier-Öl/Frittier-Fett wurde zu lange erhitzt, ohne zu frittieren<br>Frittier-Öl/Frittier-Fett nicht richtig gelagert (zu viel Licht und Sauerstoff)<br>Rückstände von Reinigungsmitteln im Becken |
| Verbrauch zu hoch | Temperatur für die Speise zu hoch oder zu niedrig eingestellt<br>Abtropfzeit des Frittier-Öles oder Frittier-Fettes zu kurz<br>Zu lange Backdauer |
| Verfärbung | Verunreinigung des Frittier-Öles durch Backgut / Gewürze<br>Frittier-Öl/Frittier-Fett zu lange in Gebrauch<br>Backrückstände (Panaden) nicht entfernt |

# 8. Betriebsschluss

3 sec.

☞ Gerät ausschalten – Taste “Ein/Aus” drücken und 3 Sekunden halten.

- Die Kontrollleuchte in der Taste erlischt.
- In der Anzeige leuchten drei Punkte.

☞ Das Frittier-Öl/Frittier-Fett filtern und das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 9. “Reinigung und Pflege”.

☞ Bauseitigen elektrischen Hauptschalter abschalten.

# 9. Reinigung und Pflege

- Keine ätzenden Reiniger auf die Bedienblende bringen!
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Bedienungsanleitung der Reinigungsmittelhersteller beachten!
- Keine scheuernden Putzmittel verwenden!
- Keine ätzenden oder säurehaltigen Reiniger am Frittierkorb und Heizkörper verwenden, sonst Zerstörung des Korrosionsschutzes und Rostgefahr!
- Edelstahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Essigessenz, Kochsalzlösung, Senf, Würzmischungen in Kontakt kommen da sonst die Schutzschicht angegriffen wird. Edelstahlflächen nach Gebrauch klarspülen.
- Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst.

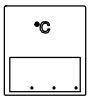
# 9.1 Entleeren, Reinigen

## 9.1.1 Entleeren des Beckens

3 sec.

☞ Gerät ausschalten – Taste “Ein/Aus” drücken und 3 Sekunden halten.

- Die Kontrollleuchte in der Taste erlischt.
- In der Anzeige leuchten drei Punkte.

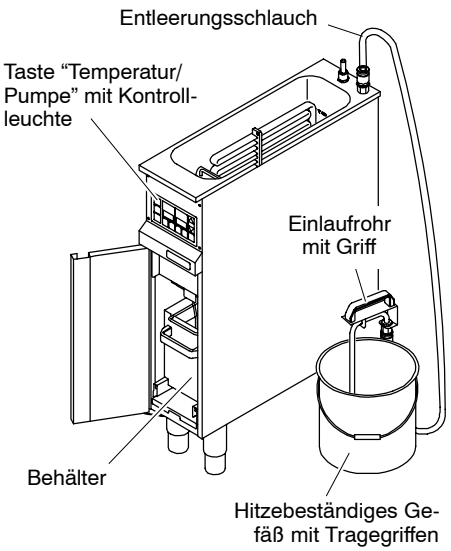



☞ Fett- und hitzebeständige Schuhe, Handschuhe und Schutzkleidung tragen.

- Zum Filtern muss das Frittier-Öl/Frittier-Fett noch mindestens 60°C heiß sein!
- Entleeren des Beckens und Filtern des Frittier-Öles/Frittier-Fettes, siehe ab Seite 19 Kapitel 6.
- Entleeren/Umfüllen des Frittier-Öles/Frittier-Fettes ohne Pumpe aus dem Behälter in das Becken oder in ein hitzebeständiges Gefäß, siehe Seite 20 Kapitel 6.2.

## 9.1.2 Entleeren des Behälters mittels Pumpe (Option Pumpe)

Um den Behälter nicht von Hand entleeren zu müssen können Sie das zu entsorgende Frittier-Öl/ Frittier-Fett mit der Pumpe in ein Gefäß umpumpen.




### Vorbereiten

☞ Frittier-Öl/Frittier-Fett in den Behälter ablassen und filtern, siehe Seite 19 Kapitel 6.1.

**VORSICHT!** Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen! Das Einlaufrohr, der Entleerungsschlauch, die Verschlusskupplung und das Gefäß werden heiß!

☞ Den Entleerungsschlauch zwischen Einlaufrohr und Verschlusskupplung stecken.

- Die Verschlusskupplungen müssen fühlbar und hörbar einrasten.

☞ Einlaufrohr in ein hitzebeständiges Gefäß halten.

### Umpumpen

Manuelles Ein- und Ausschalten der Pumpe: Der Entleervorgang muss beaufsichtigt und von Hand abgeschaltet werden!

### Pumpe einschalten

- Das Gerät muss ausgeschaltet sein – in der Anzeige leuchten drei Punkte.

☞ Pumpe einschalten – Taste “Temperatur/Pumpe” drücken und 3 Sekunden halten.

- Die Kontrollleuchte in der Taste leuchtet und die Pumpe läuft an.
- Bitte beachten: Die Ansaugzeit kann bis zu 3 Minuten betragen.
- Nach Überschreiten von 5 Minuten Pumpzeit wird die Pumpe automatisch abgeschaltet.
- Gefäß nur bis 3/4 der Höhe befüllen!

### Pumpe ausschalten

☞ Wenn das Gefäß 3/4 gefüllt oder das Frittier-Öl/Frittier-Fett vollständig aus dem Behälter abgepumpt ist, die Pumpe ausschalten – Taste “Temperatur/Pumpe” drücken und 1 Sekunde halten.

- Die Kontrollleuchte in der Taste erlischt.

☞ Das Gefäß mit einem Deckel fest verschließen und mit einem Warnschild ”Heiße Stoffe” kennzeichnen.

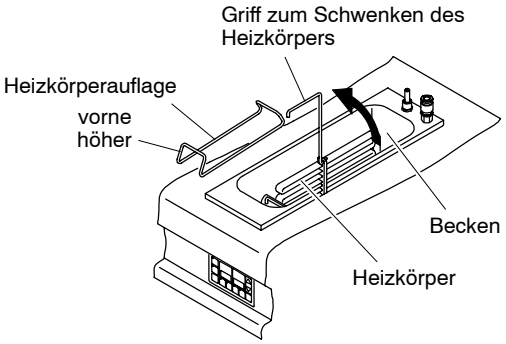
**VORSICHT!** Rutschgefahr! Fettspritzer auf dem Fußboden sofort beseitigen.

☞ Entfernen des Entleerungsschlauches siehe Seite 23 Kapitel 6.3.4.

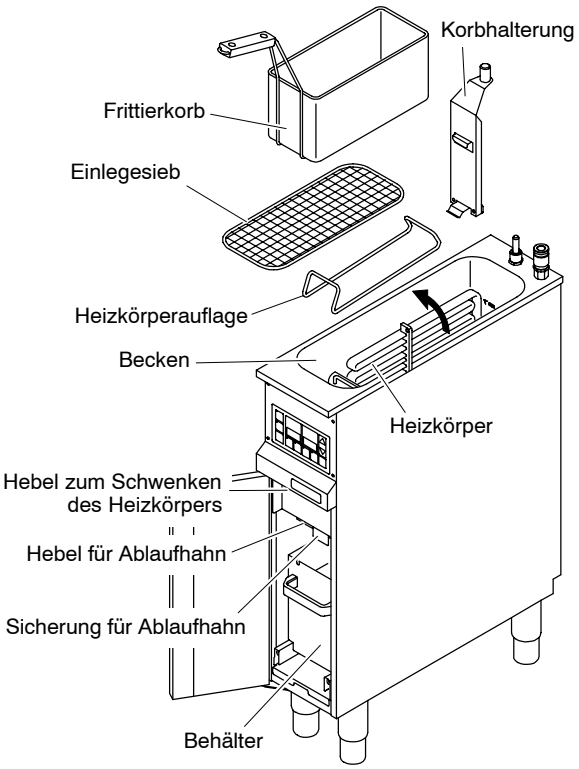
## 9.1.3 Reinigen des Beckens und des Filtersystems

- **VORSICHT!** Heiße Oberflächen! Verbrennungsgefahr! Schutzhandschuhe, Schutzkleidung und Schutzbrille tragen! Nur im abgekühlten Zustand reinigen!
- Das Becken und der Behälter müssen vor der Reinigung entleert werden!
  - Entleeren/Ablassen des Beckens und filtern, siehe Seite 19 Kapitel 6.1
  - Umfüllen des Behälters ohne Pumpe, siehe Seite 20 Kapitel 6.2
  - Entleeren des Behälters mittels Pumpe, siehe Seite 25 Kapitel 9.1.2
- Option Pumpe: Die Reinigungslösung nicht mit der Pumpe umpumpen, sonst können Reste von Reinigungsmittel und Wasser in der Pumpe und im Leitungssystem verbleiben!

**Einbaufritteuse**




**Standfritteuse**




☞ Frittierkorb und Einlegesieb aus dem Becken entnehmen.

☞ Korbhalterung entnehmen (Option).

### Schwenken des Heizkörpers

Bei Einbaufritteusen:

☞ Griff am Heizkörper einhängen und Heizkörper nach oben schwenken.

Bei Standfritteusen:

☞ Heizkörper nach oben schwenken durch drehen des Hebels gegen den Uhrzeigersinn.

☞ Grob- und Feinfilter aus dem Behälter entnehmen.

☞ Leeren Behälter einschieben.

### Reinigen des Beckens und Heizkörper

☞ Verkrustungen am Heizkörper mit verdünntem Grillreiniger (Mischungsverhältnis: 1 Teil Grillreiniger, 10 Teile Wasser) einsprühen. Ca. 10 Min. einwirken lassen.

- Keine scheuernden Putzmittel am Heizkörper anwenden! Heizkörper nicht verkratzen!

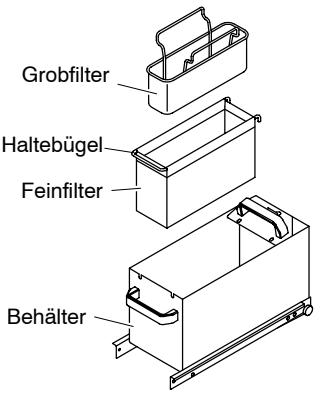
☞ Becken mit fettlösendem Reinigungsmittel und heißem Wasser reinigen.

☞ Reinigungslösung nach unten in den Behälter ablassen.

☞ Becken mit klarem Wasser nachspülen und mit weichem, fusselfreiem Tuch trockenreiben.

☞ Ablaufhahn schließen – Hebel nach oben schwenken und Sicherung einrasten.

**VORSICHT!** Rutschgefahr! Fettspritzer auf dem Fußboden sofort beseitigen.




**Reinigen der Einzelteile**

☞ Behälter entleeren.

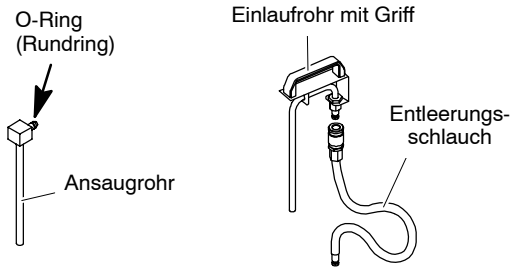
☞ In der Spülmaschine (mit Öffnung nach unten) oder im Spülbecken mit fettlösendem Reinigungsmittel reinigen:
- Einlegesieb,
- Grobfilter,
- Haltebügel,
- Feinfilter,
- Behälter.

**Reinigen des Frittierkorbes**

- Keine scheuernden Putzmittel am Frittierkorb anwenden! Frittierkorb nicht verkratzen! Der Frittierkorb darf nicht in eine ätzende oder säurehaltige Reinigungslauge getaucht werden!

☞ Frittierkorb mit fettlösendem Reinigungsmittel oder in der Spülmaschine reinigen.

☞ Frittierkorb klarspülen und trockenreiben.




**Reinigen der Teile für Filtersystem mit Pumpe**

☞ Option Pumpe: Oberflächen mit Spültuch und fettlösendem Reinigungsmittel reinigen (nicht in Reinigungslauge eintauchen):
- Ansaugrohr,
- Einlaufrohr,
- Entleerungsschlauch.

☞ Nach der Reinigung alle Teile und Flächen gründlich abtrocknen.

## 9.2 Edelstahlflächen reinigen

☞ Edelstahlflächen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.

☞ Unterbau mit fettlösendem Reinigungsmittel reinigen.

☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.

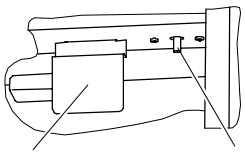
☞ Betriebsbereitschaft wiederherstellen, siehe Seite 9 Kapitel 4.1.

☞ Becken mit dem Deckel abdecken.

# 10. Störungen und Abhilfe

Sollten an diesem Gerät Störungen auftreten, so überprüfen Sie diese bitte anhand folgender Tabelle:

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Nach dem Einschalten erfolgt keine Reaktion im Anzeigefeld. | Bauseitigen Hauptschalter vor dem Gerät nicht eingeschaltet. | Hauptschalter einschalten. |
| | Die gesamte Stromversorgung fehlt. | Energieversorgungsunternehmen benachrichtigen. |
| | Die Netzsicherung hat abgeschaltet. | Eventuelle Fehler im Gerät von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen. Netzsicherung wieder einschalten. |

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht. | Heizkörper ist hochgeschwenkt und somit automatisch abgeschaltet. | Heizkörper vollständig einschwenken. |
| Die Pumpe ist eingeschaltet, fördert aber kein Frittier-Öl/Frittier-Fett. | Es befindet sich nicht genügend Frittier-Öl oder Frittier-Fett im Behälter. Die Pumpe saugt Luft an. | Becken oder Behälter mit Frittier-Öl oder halbflüssigem Frittier-Fett befüllen. |
| | Hartes Frittier-Fett verwendet. Das Frittier-Fett ist im Behälter oder in der Pumpe erstarrt. | Erstarrtes Frittier-Fett aus dem Behälter schöpfen. Frittier-Öl oder halbflüssiges Frittier-Fett verwenden! |
| | Der O-Ring (Rundring) am Anschlussstutzen des Ansaugrohres ist defekt oder fehlt. Die Pumpe saugt Luft an. | Neuen O-Ring (Rundring) einsetzen. |
| Die Pumpe fördert nach über 5 Minuten Laufzeit noch kein Frittier-Öl/Frittier-Fett. | Pumpenschieber abgenutzt. | Kundendienst benachrichtigen. |
| Fehleranzeige:<br>E01 und E03 | Temperaturfühler kurzgeschlossen. | Gerät aus- und einschalten. Tritt der Fehler weiterhin auf benachrichtigen Sie den Kundendienst. |
| Fehleranzeige:<br>E02 und E04 | Temperaturfühler unterbrochen. | Gerät aus- und einschalten. Tritt der Fehler weiterhin auf benachrichtigen Sie den Kundendienst. |
| Fehleranzeige:<br>E05 und E06 | Heizkörper oder Schütz defekt. | Gerät aus- und einschalten. Tritt der Fehler weiterhin auf benachrichtigen Sie den Kundendienst. |
| Fehleranzeige:<br>E07 und E08 | Maximum-Temperatur überschritten. | Prüfen, ob sich ausreichend Frittier-Öl oder Frittier-Fett im Becken befindet.<br>Fehlermeldung abschalten –> Geräte aus- und einschalten. |
| | Der Sicherheitstemperatur-Begrenzer hat abgeschaltet. | Sicherheitstemperatur-Begrenzer einschalten. Tritt die Störung wiederholt auf das Gerät von einem Kundendienst oder Elektro-Fachmann überprüfen lassen.<br>  <br>Sicherung Kugelablaufhahn<br>Rückstell-Knopf Sicherheits-Temperaturbegrenzer<br>Pro Heizkörper ein roter Rückstell-Knopf für Sicherheitstemperatur-Begrenzer. |
| Fehleranzeige:<br>E09 und E10 | Temperaturanstieg zu schnell. | Prüfen ob sich ausreichend Frittier-Öl oder Frittier-Fett im Becken befindet.<br>Fehlermeldung abschalten –> Geräte aus- und einschalten. |
| Fehleranzeige:<br>E20 bis E34 | Fehler in der Steuerung | Gerät aus- und einschalten. Tritt der Fehler weiterhin auf benachrichtigen Sie den Kundendienst. |
| Hinweisanzeige:<br>Abwechselnd OIL und 0 | Fettnutzungsdauer | Anzeigen, Aufschieben, Zurücksetzen des Zählers für die Fettnutzungsdauer, siehe Seite 15 Kapitel 5.6 |
| In den Anzeigen erscheinen Zeichen, die nicht der Anzeige von Zeit und Temperatur entsprechen. | Sie haben versehentlich Einstellmenüs ausgewählt, die nur für Servicearbeiten durch den Kundendienst vorgesehen sind. | Gerät aus- und wieder einschalten. |

**Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,**

- das Gerät ausschalten und vom Elektro-Netz trennen,
- Gehäuse nicht öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen.

# 11. Technische Daten

| Technische Daten | Einbecken-Fritteuse | Einbecken-Fritteuse | Einbecken-Fritteuse | Zweibecken-Fritteuse |
|---|---|---|---|---|
| Breite | 200 mm | 300 mm | 400 mm | 400 mm |
| Tiefe | 650 mm | 650 mm | 650 mm | 650 mm |
| Höhe | 750 / 900 mm | 750 / 900 mm | 750 / 900 mm | 750 / 900 mm |
| Gesamtanschlusswert | 8,0 / 9,5 kW | 13 kW | 16,0 / 19,0 kW | 2 x 8 / 2 x 9,5 kW |
| Absicherung | 3 x 16A | 3 x 20A | 3 x 25 A / 3 x 32A | 2 x (3 x 16)A |
| Spannung | 400V 3 50/60 Hz | 400V 3 50/60 Hz | 400V 3 50/60 Hz | 400V 3 50/60 Hz |
| Regelbereich Temperatur | 50 – 190 °C | 50 – 190 °C | 50 – 190 °C | 50 – 190 °C |
| Beckengröße | 160x428x338 mm | 260x428x338 mm | 360x428x338 mm | 2x160x428x338 mm |
| Gesamtfüllmenge Frittier-Öl | 7,5 – 9,0 Liter | 12,5 – 14,5 Liter | 17,0 – 20,5 Liter | 2 x 7,5 – 9,0 Liter |
| Nutzfüllmenge Frittier-Öl | 4,5 – 6,0 Liter | 7,5 – 9,8 Liter | 10,0 – 13,5 Liter | 2 x 4,5 – 6,0 Liter |
| Anzahl der Heizkörper | 1 | 1 | 2 | 1 pro Becken |
| Korbgröße | 140x320x155 mm | 220x320x155 mm | 300x320x155 mm / 2 x 140x320x155 mm | 2 x 140x320x155 mm |
| Füllmenge Korb | 0,9 kg | 1,5 kg | 1x1,8 / 2 x 0,9 kg | 2 x 0,9 kg |
| Stundenleistung gekühlt | 20 kg | 30 kg | 40 kg | 40 kg |
| Stundenleistung Tiefkühlware | 17 kg | 27 kg | 34 kg | 34 kg |
| Wärmeabgabe sensibel | 0,72 / 0,86 kW | 1,17 kW | 1,44 / 1,71 kW | 1,44/ 1,71 kW |
| Wärmeabgabe latent | 5,60 / 6,65 kW | 9,10 kW | 11,20 / 13,30 kW | 11,20 / 13,3 kW |
| Dampfabgabe | 8,25 / 9,79 kg/h | 13,39 kg/h | 16,48 / 19,57 kg/h | 16,48 x 19,57 kg/h |
| Gerätegeräusch | $\leq$ 70 dB (A) | $\leq$ 70 dB (A) | $\leq$ 70 dB (A) | $\leq$ 70 dB (A) |

Technische Änderungen vorbehalten!

# 12. Aufstellen, Anschließen

- Beachten Sie die örtlichen küchentechnischen Vorschriften.
- Die Installationen müssen nach den Montageanweisungen des Herstellers und nach den anerkannten Regeln der Technik durchgeführt werden.
- Lassen Sie die Aufstellung und Einweisung der Geräte vom Kundendienst durchführen.

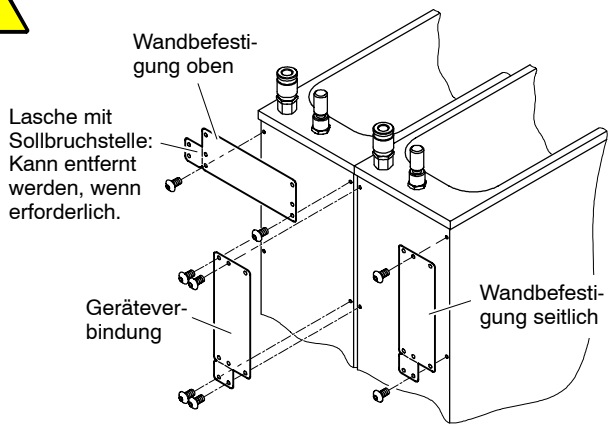
## 12.1 Transport

- Transportieren Sie das Gerät nur im entleerten Zustand.
- Gewicht des Gerätes beachten.

☞ Transportieren Sie das Gerät mit geeigneten Transporthilfen, wie z. B. Hubwagen.

## 12.2 Aufstellung

**Sicherungen gegen Umkippen**




Aufstellen

- waagerecht und erschütterungsfrei,
- unter einer Absaughaube mit Flammschutzfiltern,
- nicht an brennbare Wände.

- **Bei Einzel-Aufstellung von Geräten**: Das Gerät gegen Umkippen sichern, z. B. durch Festschrauben an der Wand oder an Nachbargeräte.
- Ausreichend Freiraum über dem Gerät berücksichtigen! Es dürfen sich keine Regale über dem Gerät befinden oder bewegliche Schwenkvorrichtungen über das Gerät geschwenkt werden können!
- Ausreichend Bewegungsflächen für die Bedienung berücksichtigen! Auch so, dass während dem Hantieren an der Fritteuse keine Gefährdung durch versehentliches Anstoßen an Personen erfolgt. Die Bewegungsfläche vor der Fritteuse sollte mindestens einen Meter breit sein!
- Geräte die mit Wasser betrieben werden nicht neben Fritteusen aufstellen! Mindestabstand neben Fritteusen von 900 mm einhalten oder eine Spritzschutzeinrichtung (Abweisblech) mit einer Mindesthöhe von 350 mm installieren. Es dürfen sich auch keine Wasserhähne oder Schlauchbrausen in der Nähe von Fritteusen befinden!
- Es dürfen keine Lenkrollen am Gerät angebracht werden. Die werksseitig angebrachten Rollen an der Geräterückseite dürfen nicht verändert werden. Die Rollen sind nur zum Vor- und Zurückbewegen des Gerätes vorgesehen.
- Beachten Sie die Arbeitssicherheitsinformationen von der Berufsgenossenschaft zu Fritteusen! Die Füllmengen werden addiert, wenn mehrere Fritteusen nebeneinander aufgestellt werden. Dies erfordert in diesen Fällen besondere Brandschutzvorkehrungen!

☞ Schutzfolien am Gerät abziehen. Kleberückstände mit Reinigungs- oder Waschbenzin entfernen.

## 12.3 Elektrischer Anschluss

- Der Elektroanschluss muss von einem zugelassenen Elektro-Installateur vorgenommen werden
  - nach den geltenden Bestimmungen VDE 0100
  - und den Bestimmungen der jeweils zuständigen Energieversorgungsunternehmen.
- Die bewegliche Netzanschlussleitung muss mindestens nach H 07 RN-F ausgeführt sein.
- Ein elektrischer Hauptschalter (bauseitig):
  - muss leicht zugänglich, installationsseitig vorgeschaltet werden.
  - Der Schalter muss das Gerät wirksam und allpolig vom Netz trennen.
  - Die Kontaktöffnung muss dabei mindestens 3 mm betragen.
- Weisen Sie den Betreiber und das Bedienpersonal ein, wo sich der bauseitige elektrische Hauptschalter für das Gerät befindet, damit das Gerät bei Gefahren für den Benutzer (z. B. Brandgefahr) gefahrlos ausgeschaltet werden kann.
- Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen den Einbau eines Fehlerstrom-Schutzschalters (FI) > 10 mA.
- Für den elektrischen Anschluss die Daten auf dem Typenschild beachten!
- Das Gerät in das Potentialausgleichsystem einbeziehen. Die Wirksamkeit muss nach VDE 0190 geprüft sein.
- Netzanschlussleitung bauseits fest anklemmen.

# 13. Wartung

- Lassen Sie an diesem Gerät eine regelmäßige Inspektion und Wartung durchführen. Wartungsarbeiten sind: Z. B. Sicherheits-, Funktions- und Dichtigkeitsprüfungen.
- Die Sicherheitseinrichtungen müssen mindestens einmal jährlich durch einen Sachkundigen auf ihren ordnungsgemäßen Zustand überprüft werden. Das Ergebnis dieser Prüfung muss in einer Bescheinigung festgehalten und bis zur nächsten Prüfung aufbewahrt werden.
- Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von Elektro-Fachleuten durchgeführt werden.
- Nur Original-Zubehör und Original-Ersatzteile verwenden!
- Wir empfehlen Ihnen einen Wartungsvertrag mit dem Kundendienst abzuschließen.

# 14. Hinweise zur Entsorgung

- Vor dem Demontieren das Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern. Anschließend das Netzkabel an der Netzanschlussdose und am Gerät abklemmen.
- Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

- Beachten Sie im Falle einer Entsorgung des Gerätes die jeweiligen gesetzlichen Vorschriften.
- Gewerbliche Elektrogeräte dürfen nicht in die kommunale Abfallentsorgung gelangen oder mit dem Hausmüll entsorgt werden.

# 15. EG-Konformitätserklärung

Diese Erklärung bezieht sich nur auf die Maschinen in dem Zustand, in dem sie in den Verkehr gebracht wurden. Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn das Produkt ohne Zustimmung umgebaut oder verändert wird.

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichneten Maschinen aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart, sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen Bestimmungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG entsprechen. Die Maschinen entsprechen zusätzlich den Bestimmungen der Richtlinie 2006/95/EG über elektrische Betriebsmittel und 2004/108/EG über elektromagnetische Verträglichkeit.

### Maschinentypen

Fritteuse FSP, Stand- und Einbaufritteusen

### Angewandte harmonisierte EN-Normen

EN 60335–2–37:2008–12
EN 55014 –1:2007–06 –2:2002–08
EN 61000–3–2:2006–10
EN 61000–3–11:2001–04
EN 62233:2008–08

### Dokumentationsverantwortlicher

SERVATOR ServiceLine GmbH, Thomas Schmalz, Wilhelm-Frank-Straße 36, D-97980 Bad Mergentheim

# 1. User information

## 1.1 Using these operating instructions

Please read the operating instructions thoroughly before starting to use the appliance.

The operating instructions contains important information for operating and installing the appliance properly.

Always keep the documents accompanying the appliance close to hand and pass these on with the appliance to any new owner.

The owner of the appliance must ensure that the operating instructions are accessible to the staff employed to operate the appliance.

## 1.2 Warning symbols, danger symbols and informational symbols

**Warning!** Risk of electric shock that could result in bodily injury or death.

**Caution!** Warning of a possible bodily injury, a health risk or property damage.

**Caution!** Warning of hot objects and possible bodily injury by burns. In case of fire, severe bodily injury is also possible!

**Information!** Notes containing especially useful information and tips.

## 1.3 Symbols in front of the text

☞ You are prompted to act.
– Enumeration, listing
● Notes, operational sequences

Text without symbol: Descriptions or explanations following a header.

## 1.4 Use as intended

- The appliance is for commercial use and may only be operated
  - by trained personnel,
  - if the appliance is supervised,
  - for the purpose designated in the operating instructions.
- The appliance may only be used for the preparation of foodstuffs. E. g. for deep frying meat, fish, potatoes, vegetables, confections, filled pastries and baked goods.
- The appliance may only be used with liquid cooking fat or oil.
- The cooking fat or oil must be specially suited for deep frying.

## 1.5 Documenting the type plate data

Please write the type plate data on the following lines prior to installing the device. Please state this data when ordering a service for the appliance. This will expedite the response to your question.

Type: Year of manufacture: Machine-no.:

# 2. Safety instructions

### Use

- Wear work clothing and shoes that are specifically designed for working on deep fat fryers when using the appliance.
- The appliance is only to be transported
  - while it is cooled off.
  - the frying-oil or frying-grease has been drained,
  - and if the container below is emptied.
- Do not use the appliance as a storage or work surface.
- The user alone is responsible for damage caused by use contrary to the intended use.
- If the grease generates an excessive amount of smoke, shut off the energy source immediately! Observe the notes on page 51 in Chapter 7.2 “Recognising and fixing deep frying faults” and on page 54 in Chapter 10. “Troubleshooting”!
- Please observe the stipulations and rules of the professional associations!
- Pump option: Manual switching on and off of the pump, therefore supervise the pumping process and switch off the pump when the filling level in the bowl has been reached. Important, there is no automatic switching off when the bowl is overfilled!
- Appliances on wheels must only be moved about if they have been emptied and cooled off.
- If you cannot remedy malfunctions with the help of page 54 section 10. ”faults and remedies”, switch off the appliance and notify customer service.

### Risk of injury

- During operation, there is a risk of burns from
  - hot frying-oil/frying-grease
  - hot fat splashes and
  - hot surfaces.
- Careful when pulling out, sliding in or lifting out the filled container! The container must only be removed if the frying-oil/frying-grease has cooled down sufficiently. Use appropriate care to avoid hot frying-oil/frying-grease from spilling over and splattering!
- Observe the following with dual-bowl-deep fat fryers! When the container must be emptied or refilled by hand, allow only the content from one bowl to drain into the container!
  If the contents of both bowls are drained into the container, the container will become too heavy to lift manually!
- Pump option: While the pump is running, the cap may not be unlocked nor the intake bowle and the drain hose inserted into the cap.
- Pump option: No cleaning solution or water may be pumped with the pump! Residual water may otherwise remain in the pump and the drain hose! During operation, this may cause heavy splattering, foaming and overflowing of the bowl and to grease explosions!
- Do not let any liquids run into the cooking oil-grease.
- If the deep frying-process is interrupted or ended, and there is still hot cooking-oil/-grease in the bowl, the bowl must be covered with an appropriate lid. This will prevent persons from accidentally reaching into the bowl, i.e. if they were to slip.

### Risk of fire

- **If the minimum fill level is not reached, there is the risk of fire!**
  Therefore regularly check the level and add any shortfall of cooking-oil or -grease. Pay attention to the marks showing minimum- and maximum-fill levels!
- Do not use cooking-oil/-grease which has been soiled by food or spices. It can ignite even within the temperatures set by the appliance and can froth over.
- As a user of this appliance, you must learn where the site’s fuse box is located for the appliances you operate. In case of a fire, you will be able to safely shut the appliance off.

### Fire safety

- Approved extinguishers for food oil and grease fires as well as a deep fat fryer lid must be available to fight fires. Water from sprinkler systems must not get into the fat.
- Never try and extinguish burning oil or fat with water! If water gets into the hot cooking-oil, an explosion will occur! **Only use extinguishers approved for cooking oil and fat fires!**

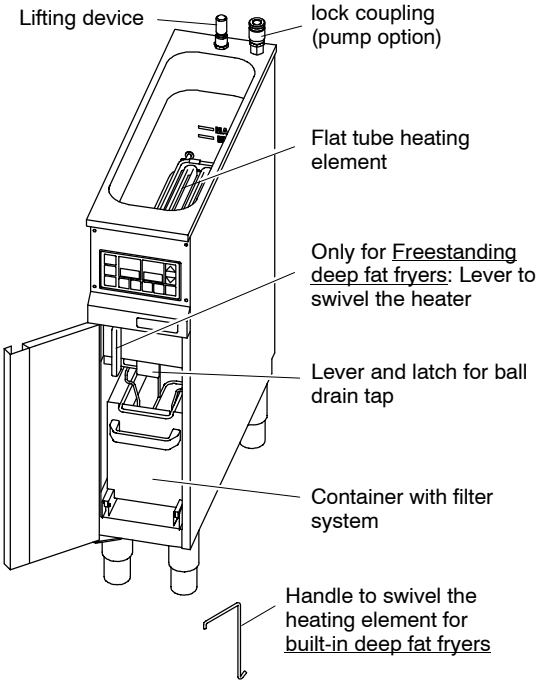
### Risk of damage

- Do not use any caustic or acid cleaning agents on the frying basket and heater; this may destroy the corrosion protection and cause danger of rusting!
- Do not spray off or clean the appliance with water hoses, high-pressure cleaners, high-pressure steam cleaners or general steam cleaners.
- Do not spray foam cleaner on front panels and appliance panels. The foam cleaner gets into the smallest of cracks and destroys the electrical and electronic systems.
- Pump option: Switch on the pump only when the container contains frying-oil and the filling tube is plugged on. Do not let the pump run dry!
- If the appliance has not been used for some time, have customer service check it for correct operation.

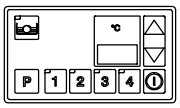
### Determination and assessment of hazards in accordance with the German Health and Safety at Work Act

- According to the German Health and Safety at Work Act, the employer must assess what hazards are present for those occupied in the work and what health and safety measures are necessary. Observe the information supplied by the employers' liability insurance association for commercial kitchens.
- The employer must specify and provide the personal protective equipment.

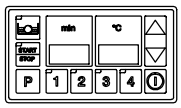
# 3. Description of the appliance


Lifting device
lock coupling (pump option)
Flat tube heating element
Only for Freestanding deep fat fryers: Lever to swivel the heater
Lever and latch for ball drain tap
Container with filter system
Handle to swivel the heating element for built-in deep fat fryers

Appliance without time control




Appliance with time control




deep fat fryer with
- Flat tube heating element for gentle and economic deep frying,
- electronic temperature sensor and safety thermostat built into the flat tube heating element,
- automatic grease melting function for gentle heating.

Deep-drawn bowl with
- large, easy-to-clean radii,
- flat tube heating elements can be swivelled inside bowl,
- grease drain toward the bottom via ball drain tap.

In the base, there is a container with a filter system for frying-oil or frying-grease.

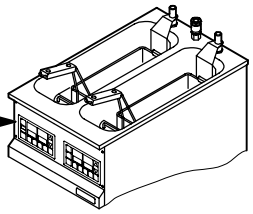
### Options

Filter system with pump

Time control with the following functions:
- Short time clock,
- cooking time correction,
- standby-function

Time control with-automatic basket lift

## 3.1 Display field and function keys



Dual bowl deep fat fryer

Pump option can only be operated via the left control panel.

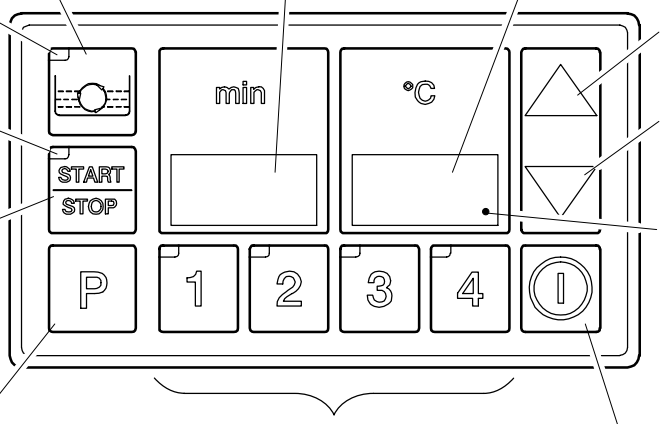
**“Temperature/Pump button”** (pump option)
- Query the actual-temperature when the appliance is switched on.
- Switch the pump on and off, only if the appliance has been switched off via the“on/off”switch.

**Display** (timer option)
- Time in minutes and seconds
- Parameter number

**Display**
- Setpoint- or actual-temperature
- Grease utilisation period (timer option)
- Parameter values (timer option)
- Error number

The indicator light glows when the pump is switched on (option).

The indicator light glows when the automatic basket lift is switched on (option).




**Up“button”**

**Down“button”**

In steps of 1 or 5, depending on the setting in Chapter 1 5.9.3 / 5.9.4

**Point glows**

when the heater is on,

**Point blinks**

during the heating process if the actual-temperature is more than 10°C lower than the setpoint-temperature.

Wait and do not start the deep frying process until the point goes off!

**Button “Start/Stop”** (timer option)
- Start or stop short time clock
- Lower/raise lifting device
- Change the basic settings of the short time clock

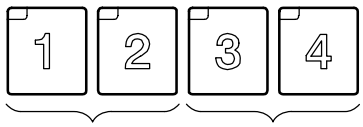
**Button “P” in combination with other buttons**
- temperature selection (buttons 1, 2, 3 and 4)
- Change the saved temperature
- Display of the grease utilisation period
- Setting parameters

**Buttons “1, 2, 3 and 4” – time/temperature**
- Selection of short time clock (timer option)
- Terminate the acoustic signal,
- Selection of the temperature

The indicator lights in the buttons
- light up when the short time clock is switched on,
- blink when the short time clock runs out.

**Button “on/off”**
- Press the button for three seconds to switch on/off.

**Only for appliances with two lifting devices in one bowl:**




Button 1 and 2 for left lifting device

Button 3 and 4 for right lifting device

**Change buttons and acoustic signals** (timer option)

You can switch the buttons and acoustic signals on and off and change the duration of the acoustic signals, see starting on page 45 in Chapter 5.9.3!

### Observe the waiting period between setting or query processes

**Wait approx. 3 seconds between** different settings or query processes. For example
- between setting the setpoint-temperature and
- displaying the actual-temperature.

The control is only ready for a new setting or request action after expiry of this waiting period.

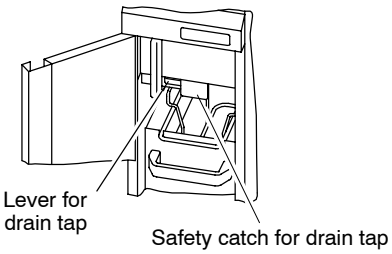
# 4. Initial use

☞ Before using the appliance for the first time, clean with a cleaning product that dissolves grease.

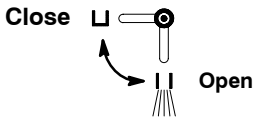
☞ Dry the cleaned parts and surfaces with a soft cloth.

- For cleaning, see page 51 section 9.

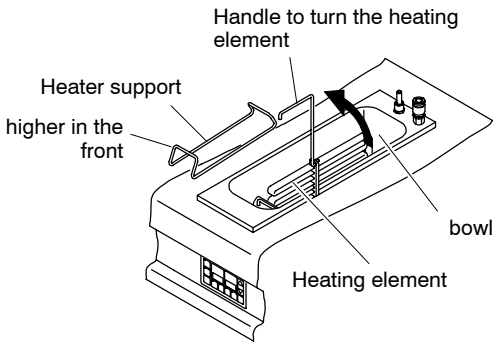
## 4.1 Getting ready for use




☞ Close the drain tap – swing the lever up and latch.




**Built-in deep fat fryer**




☞ Remove the frying basket and the insert sieve from the bowl.

### Swivelling the heater

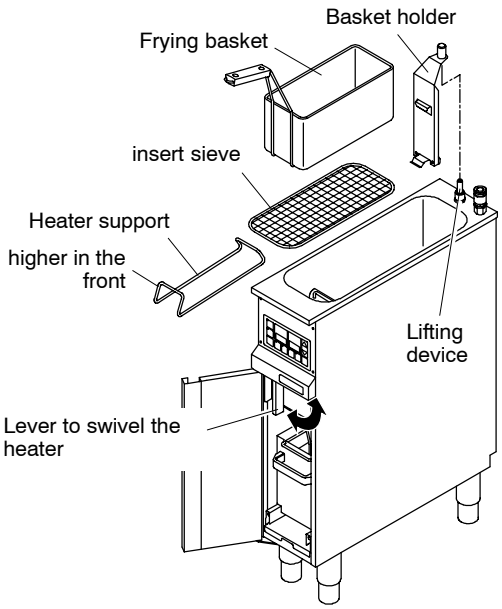
With built-in deep fat fryers:

☞ Hook handle onto the heating element and raise the heating element.

With freestanding deep fat fryers:

☞ Swing the heater up by turning the lever in the anti-clockwise direction.

**Freestanding deep fat fryer**




☞ Install the heater support into the bowl with the appropriate sides aligned – place the higher piece in the front.

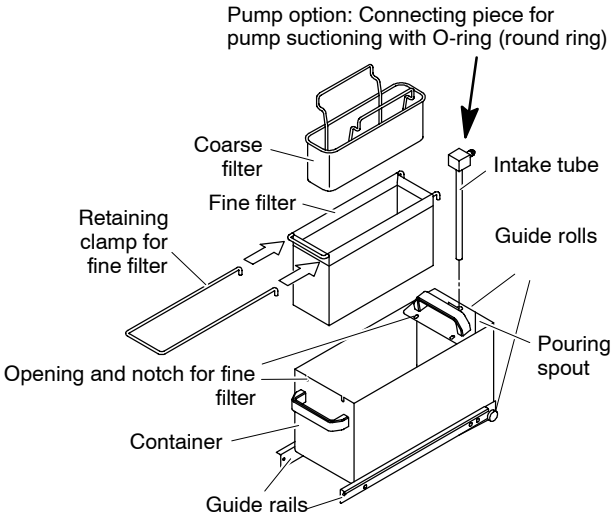
☞ Swivel heating element in.

☞ Lay the insert sieve onto the heater.

Option automatic basket lift:

☞ Place the basket holder onto the lifting device.

☞ Hook the deep frying basket into the basket holder.



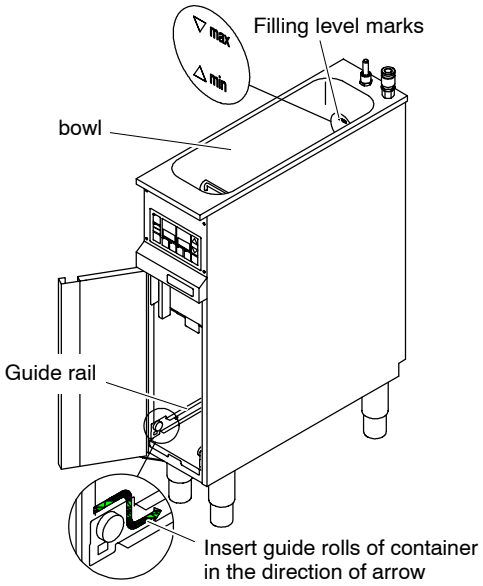

### Inserting the filters

☞ Join the retaining clamp and fine filter.

☞ Insert fine filter with retaining clamp into container.

☞ Insert coarse filter into fine filter.

☞ Pump option: Insert intake tube, with the connecting piece pointing toward the rear, into the container.




☞ Insert the container into the guide rail and push back against the stop.

### Fill bowl

☞ Fill the bowl with fresh, pure vegetable frying oil or semi-liquid frying grease.

- Keep the expansion by heat in mind! Fill the bowl up to the minimum mark. Check the bowl after the contents are heat and fill in more frying oil or frying grease as needed.
- Do not use solid grease (block grease) to fill the bowl! This frying grease would harden after cooling and filtering and pumping would no longer be possible!
- The appliance may only be used with liquid cooking fat or oil.

**CAUTION** Danger of slipping! Immediately clean any fat splashes off the floor.

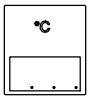
# 5. Start-Up / Control Operation

The functions described in this chapter refer to the factory settings of the control.

Therefore, some notes in this chapter may deviate if settings made by the user or customer service were changed in the control. This applies to the acoustic signal, standby function, standby temperature, temperature steps, cooking time correction, etc.

The settings possibilities also depend on the equipment of the appliance.

## 5.1 Switching the appliance on



☞ Switch on the local electrical main switch.

- The display will
  - briefly show the version number and the type number of the control.
  - Three points light up.

3 sec.

☞ Press the “On-/Off” button and hold it for three seconds.

- The setpoint temperature is shown on the display.
- To avoid a high temperature load of the cooking oil/grease during the heating-up process, the control only switches to full heating capacity automatically after reaching a grease temperature of approx. 90°C.

## 5.2 Select, change and display temperatures

**Factory set setpoint temperatures:**

Button 1 = 110°C

Button 2 = 160°C

Button 3 = 170°C

Button 4 = 180°C

The factory setpoint temperatures can be changed; see page 44 in Chapter 5.9.1

### 5.2.1 Select and change setpoint temperatures

☞ Press the “P” button.

3 sec.

☞ Then, within 3 seconds, press the button “1, 2, 3 or 4”.

- Timer option: The display for “Time” will go off briefly.

If the setpoint temperature is to be changed:

–

☞ Within 3 seconds, press and hold the “Up” △ or “Down” ▽ button.

- There will be a slower and then faster forward or reverse run. By pressing the button, the setting is reduced or increased by one step respectively.

3 sec.

- The setpoint temperature saved for this button will be shown in the display and will then be shown again once the appliance has been switched on and back off with the “On/Off” button.

The temperature change will no longer be present once

– another temperature key is pressed or if the appliance

– was switched off and back on with the local electrical main switch.

### 5.2.2 Display of the actual bowl temperature

☞ If the appliance is switched on, press the “Temperature/Pump” button.

- The current actual bowl temperature is displayed for approx. 3 seconds.

## 5.3 Adding food to be cooked

☞ You can start the deep frying process after the point disappears from the display and after the setpoint temperature has nearly been reached in the bowl.

☞ In order to avoid foaming, briefly dip the filled frying basket into the hot frying oil/frying grease.

- During short operation breaks, set the temperature to approx. 110°C and cover the deep fat fryer bowl with the lid or switch to standby mode (timer option), see starting on page 45 in Chapter 5.9.3 / 5.9.4

## 5.4 Switch the automatic basket lift off or on (option)

Only in appliances with timer and automatic basket lift!

The lifting device is automatically extended or retracted via the short time clock. This function can also be switched off. This may become necessary if you work with several portion baskets in a bowl and if the short time clock is to be used.

### Switching off the automatic basket lift

3 sec.

☞ Press the button “START/STOP” and hold it for three seconds.

- The indicator light in the button goes out.
- The lifting device is lowered.
- Exception: The automatic basket lift waits with the retraction of the lifting device until the oil or grease temperature in the bowl has reached 90°C.

### Switching on the automatic basket lift

3 sec.

☞ Press the button “START/STOP” and hold it for three seconds.

- The indicator light in the button goes on.
- The lifting device is raised.
- Exception: The automatic basket lift waits with the extension of the lifting device until the oil or grease temperature in the bowl has reached 90°C.

## 5.5 Short time clock (timer option)

### Factory-set times

- Button 1 = 4 minutes
- Button 2 = 4 minutes and 30 seconds
- Button 3 = 5 minutes
- Button 4 = 5 minutes and 30 seconds

The factory set times can be changed; see page 5.9.2 in Chapter 5.9.1

### Notes regarding timer settings

- Changing the time settings can only be done on the short time clock that has not yet been started.
- The time changes done will no longer be present once
  - another button is pressed for another time or if the appliance
  - was switched off and back on with the local main switch.

### Short time clock options

- Appliances without automatic basket lift – an acoustic signal will be heard when the set time has elapsed.
- You can switch the buttons and acoustic signals on and off and change the duration of the acoustic signals, see starting on page 45 in Chapter 5.9.3!
- Appliances with automatic basket lift – the frying basket will be lifted out of the bowl and an acoustic signal will be heard when the set time has elapsed. The automatic basket-lift can be switched off; see page 39 in Chapter 5.4.

**Function automatic-basket lift** (option)

- The indicator light in the button “START/STOP” START/STOP light up if the automatic basket lift is switched on (for switching the automatic basket lift off or on, see page 39 in Chapter 5.4).
- The automatic basket lift waits to lower the lifting device if
  - the oil- or grease temperature is lower than 90°C,
  - actual-temperature is more than 5°C lower than the setpoint-temperature or
  - if the actual-temperature is more than 20°C higher than the setpoint-temperature.

## 5.5.1 Select, change and display the short time clock

1 – 4

☞ Press the desired button “1, 2, 3 or 4”.
- The saved time is shown on the display.
- The indicator light in the button goes on.

If the time for the current deep frying process is to be changed:

3 sec.

☞ Within 3 seconds, press and hold the “Up” △ or “Down” ▽ button.
- There will be a slower and then faster forward or reverse run. By pressing the button, the setting is reduced or increased by one step respectively.

START/STOP

☞ Press the “START/STOP” START/STOP button.
- The time runs backwards.
- The indicator light in the button blinks.

- Exception: switched on automatic basket lift: The control waits with the backwards count of the time and lowering of the lift if the
  - actual-temperature is more than 5°C lower than the setpoint-temperature or
  - if the actual-temperature is more than 20°C higher than the setpoint-temperature or
  - after the setpoint-temperature has been reached the deep frying basket is automatically lowered into the bowl by the lifting device and the time begins to count backwards.
- After expiry of the time, an acoustic signal is output.
- The setpoint temperature can be changed during the deep frying process.

☞ **Terminate the acoustic signal**
  - press the button “1, 2, 3 or 4” with the blinking indicator light.
  - Wait 10 seconds until the acoustic signal is terminated automatically.
- The blinking illuminated signal goes off and the indicator light goes on.
- The previously set time is shown on the display.
- Appliance with switched on automatic-basket lift: The basket is lifted out automatically.

### 5.5.2 Setting up several short time clocks

You can use this function if you are using several portion baskets in one bowl. Or to set an intermediate time which shows that the cooked food must be shaken up.

You can use up to four short time clocks at once.

1 – 4

☞ Press the desired button, such as “1, 2, 3 or 4” and the “START/STOP” button.

☞ Repeat this procedure for each button to be used, until all desired times have been set and started.

START STOP

- If the **automatic-basket lift is switched on**:
  - The basket is lowered into the bowl automatically after the first short time clock is started.
  - The short time clock set first applies to the lifting out of the basket.
  - The shortest remaining time is shown in the display, independent of which button is pressed first.
- If **no automatic-basket lift is used**:
  - The shortest remaining time is shown in the display, independent of which button is pressed first.

- The indicator lights of the selected buttons will glow and the indicator light in the button with the shortest remaining time will blink.
- All activated short time clocks are separately counted down.
- For appliances with automatic basket lifts, the basket is lifted out of the bowl automatically.
- After expiry of the time, an acoustic signal is output.

1 – 4

☞ To **terminate the acoustic signal**, press the button with the blinking indicator light.

- The indicator light in the button goes out.
- The next shortest remaining time is shown on the display and the indicator light in the button blinks.
- This procedure is repeated until all selected times have expired.

START STOP

### 5.5.3 Switching off a short time clock if several short time clocks have been started

1 + 3

Example: The indicator light in the button “1” blinks and the indicator lights in the buttons “3” and “4” light up. The short time clock should be switched off via button “3”.

☞ Press the button “3”.

- The indicator light in the button “3” blinks.

3 sec.

START STOP

☞ Press the button “START/STOP” within three seconds.

- The indicator light in the button “3” goes off. The short time clock has been switched off.
- If the automatic basket lift was used with this short time clock, the basket is lifted out of the bowl.
- The next shortest remaining time is shown on the display and the indicator light in the button blinks.

## 5.6 Oil-/grease utilisation period (timer option)

The control calculates and modifies the grease utilisation period in dependence of the temperature:
- Lower temperature = longer grease utilisation period
- High temperature = shorter grease utilisation period

The oil/grease utilisation period depends largely on the temperature of the fryer, the products used and the cleaning of the frying oil or frying grease.

The adjustable oil/grease utilisation period can only be an approximate value and must be adapted to the conditions on site.

The function oil/grease utilisation period is switched off. Switching on and adjusting the oil/grease utilisation period; see starting on page 45 in Chapter 5.9.3 / 5.9.4.

### 5.6.1 Displaying remaining time for the oil/grease utilisation period

P

☞ Press the “P” button.

3 sec.

☞ Within 3 seconds, press the button “Temperature/Pump”

- The remaining time of the grease utilisation period is shown in hours for a duration of 3 seconds.
- If three dashes “– – –” appear on the display, the function “oil-/grease utilisation period”is switched off.

### 5.6.2 Postponing the report for the oil/grease utilisation period’s expiry

To avoid having to replace any cooking oil or cooking grease during peak times, the report can be suppressed or postponed by one hour.

After expiry of the oil/grease utilisation period:
- The display shows alternating Oil and 0
- An acoustic signal will be heard.

P

3 sec.

☞ Press the “P” button.

☞ Within 3 seconds, press the button “Temperature/Pump”

- The message disappears and the oil/grease utilisation period is extended by an hour.

### 5.6.3 Resetting the counter for the oil/grease utilisation period

After the bowl has been filled with new frying oil or grease, the counter for the grease utilisation period must be reset.

P

3 sec.

☞ Press the “P” button.

☞ Within 3 seconds, press the button “Temperature/Pump” and hold it for 3 seconds.

- The updated grease utilisation period will be shown on the display for 3 seconds.

## 5.7 Automatic cooking time correction (timer option)

This setting can be switched on or off by the user; see starting on page 45 in Chapter 5.9.3.

If the cooking time function is activated and if the short time clock or the automatic basket lift are used, the control will automatically prolong the cooking time for larger portions.

This has the advantage that you do not need to change the cooking time every time when the fill quantities change.

### Determining the cooking time setting

In order for the function cooking time correction to be able to determine setting values, 1/5 of the maximum amount should be deep fried to determine the time setting.

Example: Maximum quantitiy 1000 grams, 1/5 would be 200 grams.

☞ Set up the required setpoint temperature for the food to be deep fried.

☞ Fill the deep frying basket with 200 grams of food.

☞ Start the short time clock with sufficiently long cooking time setting (e.g. 10 minutes).

☞ Insert the deep frying basket into the bowl immediately.

☞ Monitor the cooking process: Once the food is fried, read the shown remaining time and write it down.

☞ Calculate the frying time from the cooking time setting (e.g. 10 minutes) and the remaining time.

- If the frying result is OK, now you can use the determined time to fry different volumes of foods!

If you change foods, e.g. the manufacturer or from cooled to frozen items, you have to check the cooking time setting.

## 5.8 Automatic switching to standby-mode (timer option)

The control switches the deep fat fryer to standby mode automatically if
- no button has been pressed for a time period of 30 minutes (factory setting), or
- if no temperature decrease has been detected by the control, which may point to a deep frying process.

Settings for the standby mode; see starting with page 45 in Chapter 5.9.3 / 5.9.4:
- Switching the standby mode function on and off,
- Standby temperature in the bowl,
- Time input when the standby mode is to start.

### Display of standby mode

- Both displays will show three dashes “– – –”.
- The setpoint-temperature is set back to 90°C (factory setting).

### End of standby mode

1 – 4

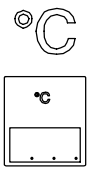
☞ Press any button “1, 2, 3 or 4”.

- The previously set temperature and time is shown on the display.
- The indicator light in the button goes on.
- The appliance heats up to the adjusted setpoint temperature.

## 5.9 Changing control default settings

### 5.9.1 Change the basic settings of <u>temperatures</u>

Use this function to change the factory-set temperature settings.




These settings will remain saved even after the appliance has been switched on and off via the local main switch.

- The appliance must be **switched off**.
- Three points will light up in the display.

☞ Press the “P” [P] button.

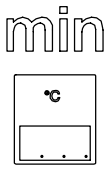
☞ Press the button “1, 2, 3 or 4” whose setting you wish to change within three seconds.
- The temperature-display blinks.
- The saved temperature is shown on the display.

☞ Within 3 seconds, press and hold the “Up” △ or “Down” ▽ button.
- There will be a slower and then faster forward or reverse run. By pressing the button, the setting is reduced or increased by one step respectively.

☞ Press the button “P” [P] within three seconds.
- The set temperature has been stored.

### 5.9.2 Change the basic-settings of the <u>short time clock</u>

Only in appliances with timer!




Use this function to change the factory-set time settings.

These settings will remain saved even after the appliance has been switched on and off via the local main switch.

- The device must be **switched off**.
- Three points will light up in the display.

☞ Press the “START/STOP” [START/STOP] button.

☞ Press the button “1, 2, 3 or 4” whose setting you wish to change within three seconds.
- The time-display blinks.
- The saved time is shown on the display.

☞ Within 3 seconds, press and hold the “Up” △ or “Down” ▽ button.
- There will be a slower and then faster forward or reverse run. By pressing the button, the setting is reduced or increased by one step respectively.

☞ Press the button “START/STOP” [START/STOP] within three seconds.
- The set time has been stored.

### 5.9.3 Setting the parameters (timer option)

Depending on the equipment on the appliance, there are different settings possibilities for the control; see parameter table below in Chapter 5.9.4.

The setting mode will be switched off automatically, if the button “P” [P] or the buttons “Up” △ or “Down” ▽ are pressed. Settings that have been made and not confirmed by pressing the button “P”, have not been saved.

#### Changing the setting

- The appliance must be **switched on**.

P

☞ First, hold the button “P” [P] and then press the button “Temperature/Pump” – press both simultane ously and hold for three seconds.

- The most recently set parameter will be displayed.

☞ Within 10 seconds, press the “Up” △ or “Down” ▽ button until the desired parameter is displayed.

☞ Press the button “P” [P] within ten seconds.

- The parameter value blinks.

☞ Within 10 seconds, press the “Up” △ or “Down” ▽ button until the desired value has been set.

☞ Save the set value – press the button “P” [P] within ten seconds.

#### Exit the adjustment process.

☞ Wait 10 seconds – the function “Setting the parameters” is switched off.

or:

P

☞ First, hold the button “P” [P] and then press the button “Temperature/Pump” – press both simultaneously and hold for one second.

### 5.9.4 Parameter table (is only displayed with timer option)

| Parameters | Factory setting | Setting range | Description | Customer settings |
|---|---|---|---|---|
| P01 | 0 | 0=Off<br>1–99 hours | Time setting for the duration of utilisation of frying oil or frying grease. To assure an immediate effectiveness of the changed setting, the short time clock has to be reset, refer to page 42 in Chapter 5.6.3 | |
| P02 | 1 | 0=off, 1=on | Switch the acoustic signal or button sound on or off | |
| P03 | 10 seconds | 0–60 seconds | Switch the acoustic signal (0) off and set the duration of the acoustic signal (1 to 60 seconds) | |
| P04 | 0 | 0=off, 1=on | Switch the standby function on or off | |
| P05 | 30 minutes | 10–120 min. | Start the standby function after X seconds | |
| P06 | 90°C | 60–170°C | Standby temperature in the bowl | |
| P07 | 0 | 0=1°C, 1=5°C | Temperature change in steps per press of the button | |
| P08 | 1 | 0=off, 1=on | Switching the cooking time correction on or off | |

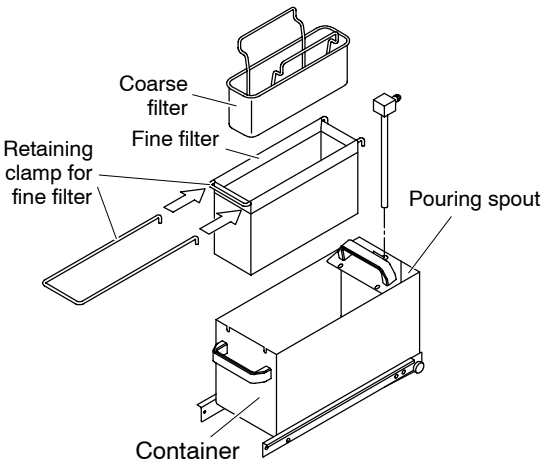
# 6. Filtering the frying-oil/frying-fat

**ATTENTION!** Hot surfaces! Risk of burns. Wear protective gloves, safety clothing and safety goggles!

Filter the frying oil/frying grease daily. This will significantly increase the product life and the frying oil and frying grease can be used longer.

Pump option: As the refilling process with a pump is much easier, it is recommended filtering the frying oil/frying grease additionally during short frying breaks. See also chapter 47, page 6.3.1.

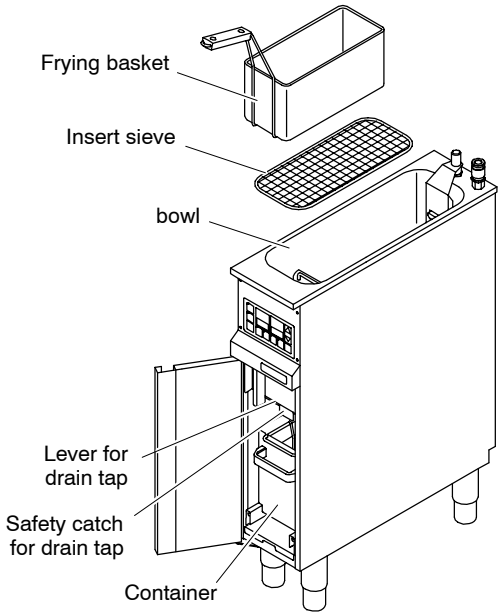
## 6.1 Draining and filtering of the frying-oil/frying-grease




☞ To switch the appliance off – press the button "On/Off" ⏻ and hold it for three seconds.

- The indicator light in the button goes out.
- Three points will light up in the display.

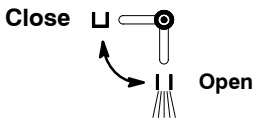
☞ Before filtering
- – Insert fine filter,
- – Insert coarse filter into fine filter,
- – Insert fine filter with the coarse filter into the container.
- – Insert the container into the base.




### Emptying the bowl and filtering

- For emptying and filtering, the frying-oil/frying-fat must still be at least 60°C hot!

☞ Open the drain tap – lift the safety catch and turn the lever as far as it goes.




- The frying oil/frying grease flows into the container and is filtered at the same time.

☞ During the draining process, check to make sure the container does not overflow!

**CAUTION!** Risk of burns. Caution hot.

☞ Remove frying basket.

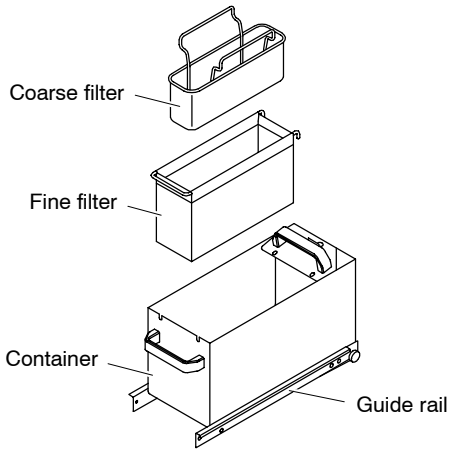
☞ Take out the insert sieve and remove any food residue.

☞ Tilt the heater upward.

☞ Clean bowl.

## 6.2 Refilling the frying oil/frying grease (manually, without pump)

With appliances without pump (option), the filling of the frying oil/frying grease in the bowl must be done by hand.




**Preparatory work**

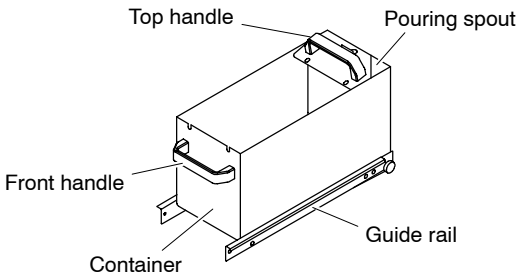
- Let the frying oil/frying grease cool off in the container!

☞ Wear grease and heat resistant shoes, gloves and protective clothing.

☞ Remove the container from the guide rails slowly and carefully up to the stop.

⚠ Be cautious – dripping frying oil or frying grease and contamination of floor due to frying oil/frying grease! Therefore, have a stainless steel container ready for the parts to be removed!

☞ Remove the coarse and fine filters and set them into the stainless steel container.




**Refilling**

☞ Carefully unhook the container:
- Pull the container out of the guide rails to the stop,
- slightly lift the container by the front handle,
- keep pulling the container out to the stop,
- remove the container from the guide rails by both handles.

☞ Empty the frying oil/frying grease via the pouring spout into the bowl or into a heat-resistant container.

⚠ **CAUTION!** Danger of slipping! Immediately clean any fat splashes off the floor.

## 6.3 Filter system with pump (option)

With appliances with pumps, the filling of the frying oil/frying grease from the container into the bowl is handled by the pump.

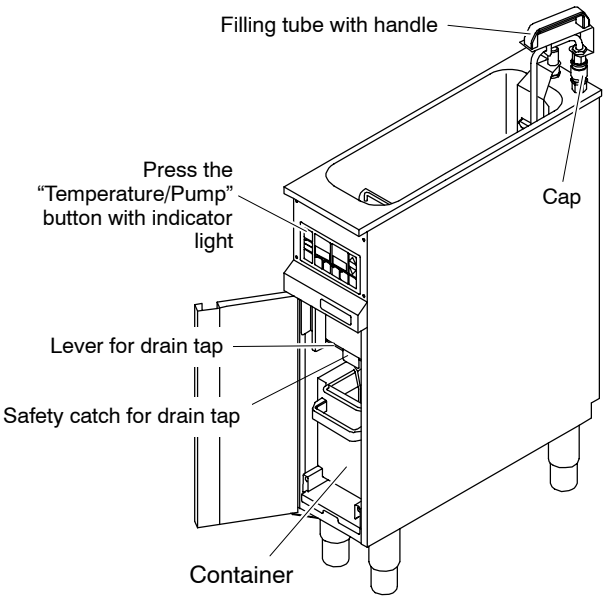
In order to remove all residue from the bowl, you can rinse the bowl with the frying oil/frying grease by means of the pump. See description below; page 49 in Chapter 6.3.3.

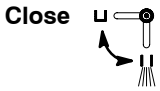
### 6.3.1 Pumping the frying oil/frying grease from the container into the bowl

The drained and filtered frying oil/frying grease is pumped from the container into the bowl by the pump.

**Filtern during short frying breaks**

Using the procedure described in the following, you can filter the frying oil/frying grease and pump it into the container.




### Preparation

☞ Drain frying oil/frying grease into the container and filter it; see page 46 in Chapter 6.1.

**CAUTION!** Risk of burns on account of hot surfaces! The filling tube and the cap will get hot!

☞ Push the filling tube into the cap.

- The filling tube must engage perceivably and audibly.

**CAUTION!** Foaming of frying-oil/frying-fat Observe filling level of the frying oil/frying grease in the bowl! Do not fill higher than to the filling level mark! Keep the expansion by heat in mind!

Manual switching on and off of the pump: The filling process must be supervised and switched off by hand!

☞ Close the drain tap – swing the lever up and latch.

### Repumping

- The appliance must be switched off (three points will light up in the display).

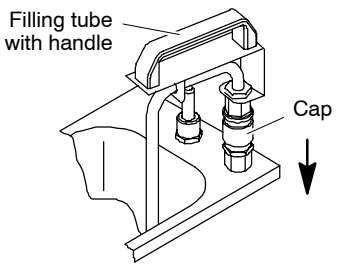
☞ Start the pumping procedure – press the “Temperature/Pump” button and hold it for 3 seconds.

- The indicator light in the button comes on and the pump starts.
- Please observe: The intake time may last up to three minutes.

☞ Once the filling level of the frying oil/frying grease has been reached in the bowl, switch the the pump off – press the button“Temperature/Pump” and hold it for one second.

- After the pump time of 5 minutes has been exceeded, the pump will be switched off automatically.
- The indicator light in the button goes out.

## 6.3.2 Removing the filling tube



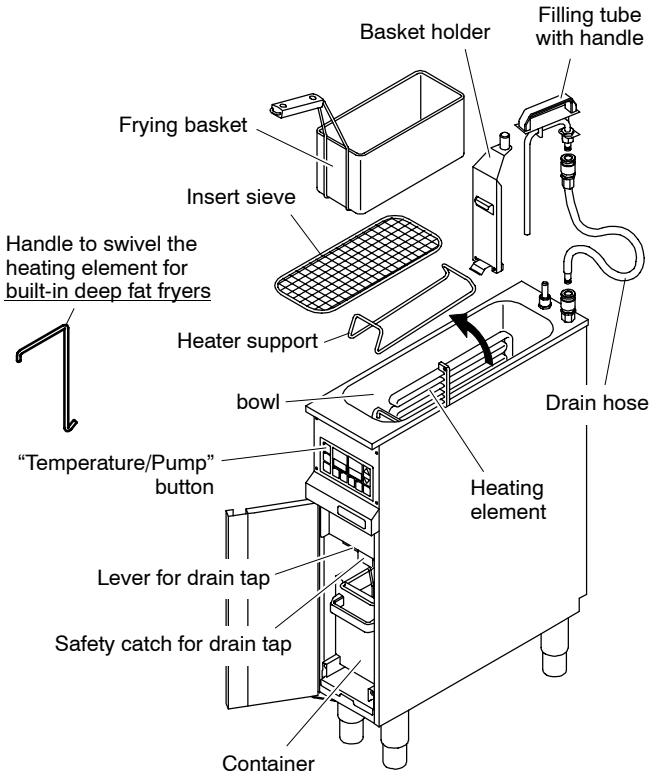

**CAUTION!** Risk of burns on account of hot surfaces! The filling tube and the cap are hot, if hot frying oil/frying grease was pumped!

☞ Hold the filling tube and push cap toward the bottom.

☞ Unplug the filling tube and allow to drain empty in the bowl and to drip dry.

### 6.3.3 Rinse the bowl with frying oil/frying grease via the pump

Rinsing the bowl is only necessary if the frying oil/frying grease is to be used again. Here, the last remaining frying residue is rinsed from the bowl and filtered.




☞ Drain frying oil/frying grease into the container and filter it; see page 46 in Chapter 6.1.

**CAUTION!** Risk of burns on account of hot surfaces!

☞ Remove frying basket.

☞ Remove basket holder.

☞ Take out the insert sieve and remove any food residue.

☞ Swivel the heater upward.

☞ Take out heater support.

#### Rinsing the tub

☞ Insert the drain hose between filling tube and cap and let it lock.

- The filling tube and the drain hose must engage perceivably and audibly.

☞ Hold the filling tube on the handle and into the bowl.

#### Switch on the pump

- The appliance must be switched off (three points will light up in the display).

☞ Start the pumping procedure – press the "Temperature/Pump" button and hold it for 3 seconds.

- The indicator light in the button comes on and the pump starts.

☞ Rinse the bowl with frying oil/frying grease via the filling tube.

#### Switch off the pump.

☞ Switch the pump off after rinsing – press the button "Temperature/Pump" and hold it for 1 second.

- After the pump time of 5 minutes has been exceeded, the pump will be switched off automatically.
- The indicator light goes off.

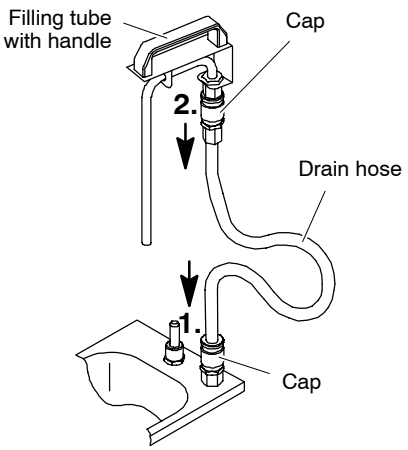
☞ Close the drain tap – swing the lever up and latch.

☞ Swivel heating element in.

To remove the drain hose, see page 50 in Chapter 6.3.4

### 6.3.4 Removing the drain hose

**CAUTION!** Risk of burning through hot filling tube, cap and draining frying-oil/frying-fat! Wear protective gloves, safety clothing and safety goggles!




☞ Hold the filling tube into the bowl.

- To allow the filling tube and drain hose to drain properly, observe the sequence when pulling off: 1. on the bowl, 2nd on the filling tube.

☞ (1.) Hold the drain hose and push cap toward the bowl.

☞ Allow the drain hose to drain empty in the bowl and to drip dry.

☞ (2.) Hold the drain hose and push cap toward the hose.

**CAUTION** Danger of slipping! Immediately clean any fat splashes off the floor.

# 7. Deep frying

## 7.1 Notes regarding frying oil/frying grease

- Notes regarding frying oil/frying grease: Must not oxidise easily, smoke point (over 230°C), long life, low foaming, no smell and neutral taste.
- Only use frying oil or liquid frying grease!
- Use only 100% vegetable frying oil/frying grease.
- Do not use unsuitable edible oils or animal fats. These are not suitable because they decompose at high temperatures.
- To prevent self combustion, do not use spoiled or old frying oil/frying grease.
- The life of the frying oil or grease will be extended:
  - by regularly removing food residues and
  - Filtering the frying oil/frying grease, and
  - by covering the deep fat fryer when not in use (protects against light and oxygen).
- Do not add spices above the deep fat fryer as salt and spices accelerate the aging of the frying oil/grease.
- To prevent flavours from crossing, prepare fish, meat or potato products in separate bowls.

## 7.2 Recognising and eliminating mistakes when frying

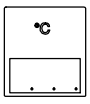
| Frying oil/frying grease | Causes |
|---|---|
| Foams heavily | Used or unsuitable oil was used, e.g. salad oil<br>Different oils and fats were mixed<br>Food being fried contains too much moisture<br>Too high a quantity of food in the frying tub<br>Cleaner residues were not removed from the tub |
| Browns badly | The frying oil or frying grease is new<br>Food being fried contains too much moisture<br>Cooking time too short<br>Temperature setting too low |
| Smoke develops | Temperature setting too high<br>Unsuitable oil or fat with low smoke point used<br>The frying oil/frying grease has been in use too long |
| Smells bad | Food remnants (breadcrumb coatings) were not removed<br>The frying oil/frying grease has been in use too long<br>Oil or fat is not suitable for frying |
| Spoils quickly | Food remnants (breadcrumb coatings) were not removed regularly<br>Different oils and fats were mixed<br>The frying oil/frying grease was heated too long without frying anything<br>Frying oil/frying grease was stored incorrectly (too much light and oxygen)<br>Cleaner residues in the bowl |
| Consumption too high | Temperature for the food was set too high or too low<br>Dripping time of the frying oil/frying grease too short<br>Overlong cooking time |
| Discolouration | Contamination of the frying oil/frying grease by food/spices<br>The frying oil/frying grease has been in use too long<br>Food remains (breadcrumb coatings) was not removed |

# 8. Completion of operation

3 sec.

☞ Switch appliance off – press the “On/Off” button and hold it for three seconds.

- The indicator light in the button goes out.
- Three points will light up in the display.




☞ Filter the frying-oil/frying-grease and clean the appliance, see the following Chapter9. “Cleaning and care”.

☞ Turn off the mains switch.

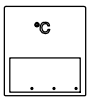
# 9. Cleaning and care

- Keep caustic cleaners away from the control panel!
- Do not spray off or clean the appliance with water hoses, high-pressure cleaners, high-pressure steam cleaners or general steam cleaners.
- Follow the instructions supplied by the manufacturer of the cleaning product!
- Do not use abrasive cleaning agents.
- Do not use any caustic or acid cleaning agents on the frying basket and heater; this may destroy the corrosion protection and cause danger of rusting!
- Stainless steel must not be in prolonged contact with concentrated acids, vinegar essence, salt solution, mustard or spice mixtures, otherwise the protective layer will be attacked. After use, rinse stainless steel surfaces until water runs clear.
- Suitable cleaning and maintenance products can be obtained from your customer service.

# 9.1 Draining, cleaning

## 9.1.1 Emptying the bowl

3 sec.




☞ Switch appliance off – press the “On/Off” button and hold it for three seconds.

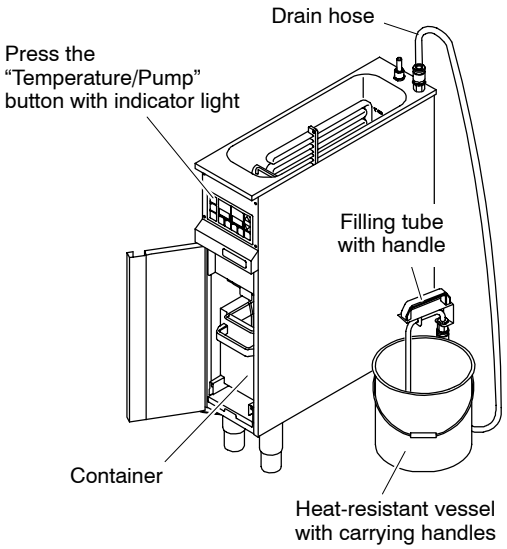
- The indicator light in the button goes out.
- Three points will light up in the display.

☞ Wear grease and heat resistant shoes, gloves and protective clothing.

- For filtering, the frying oil/frying grease must still be at least 60°C hot!
- Draining and filtering of the frying oil/frying grease, see starting on page 46 in Chapter 6.
- Empty/refill the frying oil/frying grease without a pump from the container into the bowl or into a heat-resistant container, see page 47 in Chapter 6.2.

## 9.1.2 Drain the container with pump (pump option)

In order not to have to empty the container by hand, you can use the pump to pump the frying oil/frying grease to be disposed of.




### Preparation

☞ Drain frying oil/frying grease into the container and filter it; see page 46 in Chapter 6.1:

**CAUTION!** Risk of burns on account of hot surfaces! The filling tube, the drain hose, the bowl will get hot!

☞ Insert the drain hose between filling tube and cap.

- The caps must engage perceivably and audibly.

☞ Hold filling tube into heat-resistant vessel.

### Repumping

Manual switching on and off of the pump: The filling process must be supervised and switched off by hand!

### Switch on the pump

- The appliance must be switched off – three points will light up in the display.

☞ Start the pumping procedure – press the “Temperature/Pump” button and hold it for 3 seconds.

- The indicator light in the button comes on and the pump starts.
- Please observe: The intake time may last up to three minutes.
- After the pump time of 5 minutes has been exceeded, the pump will be switched off automatically.
- Only fill the container 3/4 full!

### Switch off the pump

☞ When 3/4 of the bowl is full or if the frying oil/frying grease has been completely pumped out of the container, switch off pump – press the button “Temperature/Pump” and hold it for 1 second.

- The indicator light in the button goes out.

☞ Firmly close the container with a lid and label it with a notice ”hot material”.

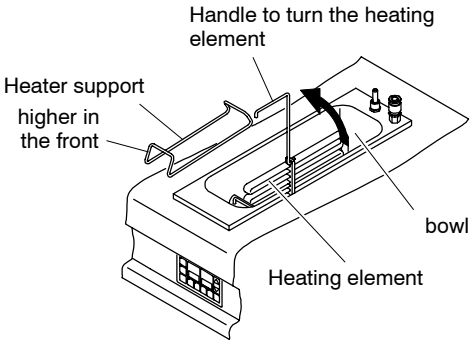
**CAUTION** Danger of slipping! Immediately clean any fat splashes off the floor.

☞ To remove the drain hose, see page 50 in Chapter 6.3.4

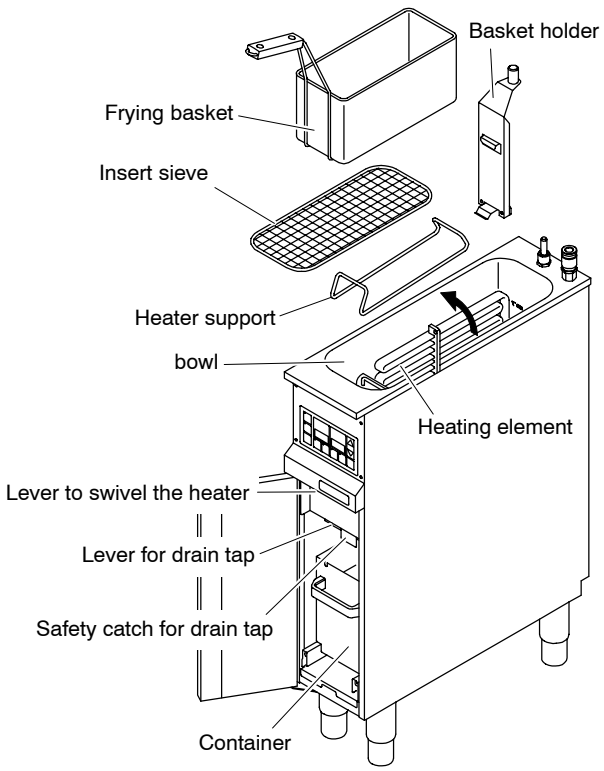
### 9.1.3 Cleaning the bowl and the filter system

- **ATTENTION!** Hot surfaces! Risk of burns. Wear protective gloves, safety clothing and safety goggles! Only clean when cooled down!
- The bowl and the container must be emptied before cleaning!
  - Emptying/draining the bowl, see Page 46 in Chapter 6.1
  - To fill the bowl without a pump, see page 47 in Chapter 6.2
  - To empty the bowl with a pump, see page 52 in Chapter 9.1.2
- Pump option: Do not pump the detergent with the pump; residues of cleaning agent and water may remain otherwise in the pump and the tubing!

**Built-in deep fat fryer**




**Freestanding deep fat fryer**




☞ Remove the frying basket and the insert sieve from the bowl.

☞ Remove the basket holder (option).

#### Swivelling the heater

With built-in deep fat fryers:

☞ Hook handle onto the heating element and raise the heating element.

With freestanding deep fat fryers:

☞ Swing the heater up by turning the lever in the anti-clockwise direction.

☞ Remove coarse and fine filter from the container.

☞ Slide in the empty container.

#### Cleaning the bowl and heater

☞ Spray caked on residues on the heating element with diluted grill cleaner (mixing ratio: 1 part grill cleaner to 10 parts water). Leave to soak in for approx. 10 min.

- Do not use any abrasive cleaners on the heating element! Do not scratch the heating element!

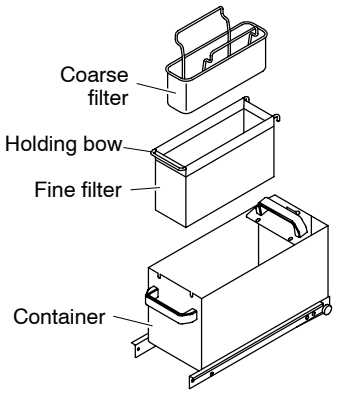
☞ Clean the tub with cleaner that dissolves fat and hot water.

☞ Drain the cleaning solution down into the container.

☞ Rinse clean the tub with clear water and rub dry with soft, fluff free cloth.

☞ Close the drain tap – swing the lever up and latch.

**CAUTION** Danger of slipping! Immediately clean any fat splashes off the floor.




### Cleaning the individual parts

☞ Draining the container.

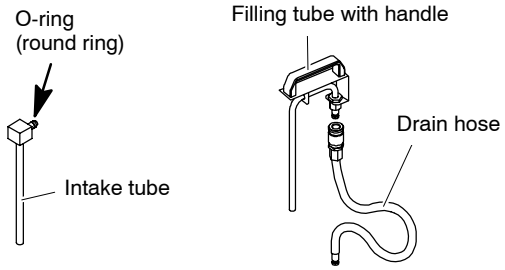
☞ Clean in the dishwasher (with opening pointing down) or in the sink with fat-dissolving cleaning agent:
- Insert sieve,
- coarse filter,
- holding bow,
- Fine filter,
- Container.

### Cleaning the frying basket

- Do not use any abrasive cleaners on the frying basket! Do not scratch the frying basket! The frying basket may not be immersed into a caustic or acid cleaning solution!

☞ Clean frying basket with fat-dissolving cleaning agent or clean in the dishwasher.

☞ Rinse frying basket well and rub dry.




### Cleaning the parts for the filter system with pump

☞ Pump option: Clean surfaces with rinsing cloth and fat-dissolving cleaning agent (do not immerse in cleaning solution):
- Intake tube,
- Filling tube,
- Drain hose.

☞ After cleaning, thoroughly dry all parts and surfaces.

## 9.2 Cleaning stainless steel surfaces

☞ Clean stainless steel surfaces with grease-dissolving cleaning products or special stainless steel cleaners.

☞ Clean support structure with fat-dissolving cleaning agent.

☞ Dry the cleaned parts and surfaces with a soft cloth.

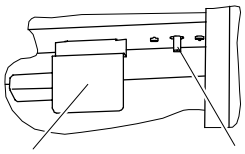
☞ Restoring the ready to operate mode, see page 36 in Chapter 4.1

☞ Close the bowl with the lid.

# 10. Errors and remedies

If there are malfunctions on the device, check these against the following table:

| Malfunction | Possible cause | Remedy |
|---|---|---|
| There is no reaction on the display when the appliance has been switched on. | Main switch not turned on in front of the device. | Turn on the main switch. |
| | The entire power supply system is missing. | Notify the electricity supply company. |
| | The network fuse has been tripped. | Have possible appliance faults checked by an authorized customer service agent. Reset the circuit breaker. |

| Malfunction | Possible cause | Remedy |
|---|---|---|
| The appliance is switched on but does not heat up. | The heater is swivelled up and therefore turned off automatically. | Swivel heating element in to the stop. |
| The pump is switched on, but does not feed any frying oil/frying grease. | There is not enough oil or deep frying grease in the container. Pump is sucking air. | Fill the bowl or container with frying oil or frying grease. |
| | Solid frying grease was used. The frying oil/frying grease has become solid in the container or in the pump. | Remove the solid frying grease from the container. Only use frying oil or semi-liquid frying grease! |
| | The O-Ring (round ring) on the connecting hub of the suction pipe is defective or missing. Pump is sucking air. | Insert new O-ring (round ring). |
| The pump is switched on and runs for 5 minutes, but does not feed any frying oil/ frying grease. | Pump pusher worn. | contact customer service. |
| Fault report:<br>E01 and E03 | Short circuit in the temperature sensor. | Turn the appliance on and off. Contact the customer service if the fault recurs. |
| Fault report:<br>E02 and E04 | Interruption of the temperature sensor. | Turn the appliance on and off. Contact the customer service if the fault recurs. |
| Fault report:<br>E05 and E06 | Heating element or contactor defective. | Turn the appliance on and off. Contact the customer service if the fault recurs. |
| Fault report:<br>E07 and E08 | Maximum temperature exceeded. | Check whether there are sufficient amounts of oil or deep frying grease in the bowl.<br>Switch off the error message –> and switch the appliances off and back on. |
| | The safety temperature-limiter has turned off. | Switch on the safety temperature-limiter. If fault occurs again, let customer service or an electrician check the appliance.<br>  <br>Securing the ball drain tap<br>Reset button safety temperature controller<br>One red reset button for the safety temperature limiter per each heater. |
| Fault report:<br>E09 and E10 | Temperature increase too rapid. | Check whether there are sufficient amounts of oil or deep frying grease in the bowl.<br>Switch off the error message –> and switch the appliances off and back on. |
| Fault report:<br>E20 to E34 | Faults in the control | Turn the appliance on and off. Contact the customer service if the fault recurs. |
| Note display:<br>Alternate OIL and 0 | Grease utilisation period | Display, postpone, reset the grease utilisation counter, see page 42 in Chapter 5.6 |
| Symbols will appear in the displays which do not concur with the display of time and temperature. | You have inadvertently selected setting menus that are only intended for service work performed by customer service. | Turn the appliance on and off. |

**If you cannot remedy the error,**

- turn off the appliance and disconnect it from power,
- do not open the housing,
- contact customer service.

# 11. Technical specifications

| Technical specifications | Single bowl deep fat fryer | Single bowl deep fat fryer | Single bowl deep fat fryer | Dual bowl deep fat fryer |
|---|---|---|---|---|
| Width | 200 mm | 300 mm | 400 mm | 400 mm |
| Depth | 650 mm | 650 mm | 650 mm | 650 mm |
| Height | 750 / 900 mm | 750 / 900 mm | 750 / 900 mm | 750 / 900 mm |
| Total connection value | 8.0 / 9.5 kW | 13 kW | 16.0 / 19.0 kW | 2 x 8 / 2 x 9.5 kW |
| Fuse | 3 x 16A | 3 x 20A | 3 x 25 A / 3 x 32A | 2 x (3 x 16)A |
| Voltage | 400V 3 50/60 Hz | 400V 3 50/60 Hz | 400V 3 50/60 Hz | 400V 3 50/60 Hz |
| Temperature range | 50 – 190 °C | 50 – 190 °C | 50 – 190 °C | 50 – 190 °C |
| Bowl size | 160x428x338 mm | 260x428x338 mm | 360x428x338 mm | 2x160x428x338 mm |
| Total fill volume of frying oil | 7.5 – 9.0 l | 12.5 – 14.5 l | 17.0 – 20.5 l | 2 x 7.5 – 9.0 l |
| Total use volume of frying oil | 4.5 – 6.0 l | 7.5 – 9.8 l | 10.0 – 13.5 l | 2 x 4.5 – 6.0 l |
| Number of heaters | 1 | 1 | 2 | 1 per bowl |
| Basket size | 140x320x155 mm | 220x320x155 mm | 300x320x155 mm / 2 x 140x320x155 mm | 2 x 140x320x155 mm |
| Basket fill volume | 0.9 kg | 1.5 kg | 1x1.8 / 2 x 0.9 kg | 2 x 0.9 kg |
| Hourly capacity – cooled | 20 kg | 30 kg | 40 kg | 40 kg |
| Hourly capacity – frozen food | 17 kg | 27 kg | 34 kg | 34 kg |
| Thermal output, sensitive | 0.72 / 0.86 kW | 1.17 kW | 1.44 / 1.71 kW | 1.44 / 1.71 kW |
| Thermal output, latent | 5.60 / 6.65 kW | 9.10 kW | 11.20 / 13.30 kW | 11.20 / 13.3 kW |
| Steam output | 8.25 / 9.79 kg/h | 13.39 kg/h | 16.48 / 19.57 kg/h | 16.48 x 19.57 kg/h |
| Appliance noise level | $\leq$ 70 dB (A) | $\leq$ 70 dB (A) | $\leq$ 70 dB (A) | $\leq$ 70 dB (A) |

We reserve the right to make technical changes

# 12. Installation and Connection

- Please observe the local kitchen regulation.
- Installation work must be carried out in accordance with the manufacturer's assembly instructions and in accordance with accepted technical regulations.
- Let customer services set up and install the appliance and provide instruction.

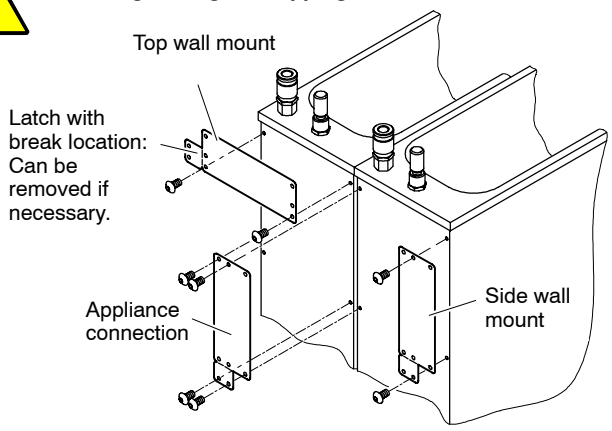
## 12.1 Transport

- Only transport the appliance while empty.
- Note the weight of the appliance.

☞ Transport the appliance using suitable transport equipment, e.g. a lift carriage.

## 12.2 Installation

**Safeguard against tipping**




Setup

– Horizontal and not sensitive to vibrations,
– under an extraction hood with flame protection filters,
– not against flammable walls.

- **For stand-alone installation of appliances**: Prevent the appliance from tipping over, e.g. by screwing it to the wall or to adjacent appliances.
- Ensure sufficient clearance above the appliance! There must not be any shelves above the appliance or movable swivelling devices!
- Ensure sufficient movement areas for operation! So that there will be no risk of inadvertent pushing into other persons while working with the deep fat fryer. The clearance in front of the deep fat fryer should be at least one meter!
- Do not install appliances operated with water next to deep fat fryers. Maintain the minimum distance from deep fat fryers of 900 mm or fit a splash guard (sheet metal deflector) with a minimum height of 350 mm. Nor may any water taps or spray hoses be installed near deep fat fryers.
- It is prohibited to install caster wheels on the appliance. The factory installed wheels on the back of the appliance must not be altered. The wheels are only intended for the appliance to be rolled toward the front and the back.
- Observe the health and safety information supplied by the employers' liability insurance association for deep fat fryers. Capacities are added together if a number of deep fat fryers are installed next to one another. In such cases, special fire protection measures will be required.

☞ Pull the protective film off the device. Remove residual adhesive with cleaner's naphtha.

## 12.3 Electrical connection

- Electrical connection must be carried out by a qualified electrician
  – according to the current VDE 0100 regulations
  – and the rules of the power supply company concerned.
- The flexible mains connection must be at least H 07 RN-F.
- An electrical main switch (on site):
  – must be easily accessible and preswitched on the installation.
  – The switch must separate the device from the power supply effectively and completely.
  – The contact opening must measure at least 3 mm.
- Instruct the manager and the operating personnel where the main switch provided in the kitchen for the appliance is located so that the appliance may be switched off without danger in the event of hazards to the user (e.g. risk of fire).
- For safety reasons, we recommend installing a 10 mA residual current device (RCD).
- Observe the data on the type plate when making the electrical connections!
- Include the device into the potential equalization system. Its efficiency must be checked in accordance with VDE 0190.
- Securely connect the mains connection cable at the customer's premises.

# 13. Maintenance

- Have the device inspected and serviced on a regular basis. Maintenance tasks include: e.g. safety, function and leak testing.
- The safety equipment shall be inspected for correct condition by a technical expert at least once a year. The result of this inspection shall be recorded in a certificate and kept until the next inspection.
- Installation-, maintenance- and repair work must only be carried out by qualified electricians.
- Only use original accessories and original spare parts.
- We recommend agreeing a maintenance contract with a customer service agent.

# 14. Disposal information

- Prior to disassembly, switch off the power to the appliance and secure it against being switched back on. Then, disconnect the mains cable from the mains socket and the appliance.
- Old appliances are not worthless rubbish. By environmentally conscious disposal practices, we can regain valuable raw materials.

- In case of disposal of the appliance, observe the respective local regulations.
- Commercial electrical appliances may not enter the municipal waste disposal stream or be disposed of with household waste.

# 15. EU-Declaration of Conformity

This declaration applies only to machines that are in their original condition. This declaration will lose its validity if the product is refurbished or modified without permission.

We hereby declare that the machines identified below comply with the appropriate health and safety requirements of the Machine Directive 2006/42/EG on the basis of their design and construction and in the versions placed on the market by us. The machines also comply with the requirements of the directive 2006/95/EG for electrical machines and 2004/108/EG for electro-magnetic compatibility.

### Machine types

Deep Fat Fryer FSP, Freestanding and Built-in Deep Fat Fryers

### Harmonized EN standards applied

EN 60335–2–37:2008–12

EN 55014 –1:2007–06 –2:2002–08

EN 61000–3–2:2006–10

EN 61000–3–11:2001–04

EN 62233:2008–08

### Documentation responsible person

SERVATOR ServiceLine GmbH, Thomas Schmalz, Wilhelm-Frank-Straße 36, D-97980 Bad Mergentheim

# 1. Recommandations pour les utilisateurs

## 1.1 Utilisation du présent mode d'emploi

Lire attentivement le présent mode d'emploi, avant de mettre l'appareil en service.

Le mode d'emploi contient des informations importantes relatives à l'utilisation et l'installation correctes de l'appareil.

Conserver toujours la documentation jointe à l'appareil à portée de main et la remettre au nouveau propriétaire en cas de vente.

L'exploitant de l'appareil doit veiller à ce que le personnel mandaté ait accès au mode d'emploi.

## 1.2 Pictogrammes d'avertissement, de danger et de recommandations

**Avertissement !** Risque de décharge électrique avec graves blessures corporelles possibles, pouvant même avoir une issue mortelle.

**Prudence !** Avertissement de la présence éventuelle de blessures corporelles, d'un risque pour la santé ou de dommages matériels.

**Prudence !** Avertissement de la présence d'objets brûlants et de blessures corporelles possibles suite à des brûlures. En cas d'incendie, graves brûlures possibles !

**Information !** Recommandations contenant des informations et conseils particulièrement utiles.

## 1.3 Symboles au début d'un texte

☞ Invite à effectuer une opération.
– Énumération, listage
● Remarques, cycles de fonctionnement

Texte non accompagné d'un symbole : descriptions ou explications à la suite d'un titre.

## 1.4 Utilisation conforme

- L'appareil est destiné à un usage commercial et doit être utilisé uniquement
  - par du personnel autorisé,
  - lorsqu'il est sous surveillance,
  - pour le but stipulé par le mode d'emploi.
- L'appareil ne peut être utilisé que pour la préparation d'aliments! Par ex.pour frire, cuire la viande, le poisson, les pommes de terres, les légumes, les desserts, les pâtes garnies et boulangeries sucrées.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec de la graisse ou de l'huile alimentaire !
- La graisse ou l'huile alimentaire doit être appropriée spécialement pour la friture.

## 1.5 Saisie des données de la plaque signalétique

Avant d'installer l'appareil, inscrire sur les lignes suivantes les caractéristiques figurant sur la plaque signalétique. Indiquer ces données lors d'une prise de contact avec le service après-vente. Ceci permet un traitement plus rapide des demandes.

Type : Année de construction : Nº de machine :

# 2. Consignes de sécurité

### Utilisation

- Pour manipuler l'appareil, porter des vêtements de travail et des chaussures convenant spécialement aux travaux sur des friteuses.
- L'appareil ne doit être transporté que si
  - il a suffisamment refroidi,
  - l'huile ou la graisse de friture a été évacuée et si
  - le réservoir est vidé dans la base.
- Ne pas utiliser l'appareil pour ranger ou déposer des objets !
- La responsabilité en cas de dommages découlant d'une utilisation non conforme incombe à l'utilisateur et à lui seul.
- En cas de dégagement excessif de fumée, interrompre immédiatement l'alimentation énergétique ! Respecter les recommandations mentionnées à la page 78 du chapitre 7.2 « Déceler et éliminer les erreurs de friture » ainsi qu'à la page 81 du chapitre 10. « Défauts et remèdes » !
- Respecter les prescriptions et les règlementations des associations professionnelles!
- Option pompe : Mise en marche et arrêt manuel de la pompe, par conséquent surveiller le processus de pompage et arrêter la pompe lorsque le niveau de remplissage du bac est atteint. Important ! Il n'y a pas de coupure automatique lorsque le bac est trop rempli !
- Les appareils montés sur roulettes ne doivent être avancés et reculés qu'après avoir été vidés et avoir refroidi.
- S'il s'avère impossible de remédier aux dysfonctionnements à l'aide de la page 81, chapitre 10. "Défauts et remèdes", arrêter l'appareil et contacter le service après-vente.

### Risque de blessures

- Risque de brûlure pendant le fonctionnement dû
  - à l'huile/la graisse de friture brûlante,
  - aux éclaboussures d'huile très chaude et
  - aux surfaces brûlantes.
- Prudence en retirant, insérant ou levant le récipient rempli ! Le récipient ne doit être retiré que lorsque l'huile/la graisse de friture a refroidi. Faire preuve de vigilance en conséquence, afin d'éviter tout débordement et éclaboussure d'huile/de graisse de friture !
- À respecter pour les friteuses à deux bacs ! Si le récipient doit être vidé ou transvasé manuellement, ne vider que le contenu d'un bac dans le récipient !
  Si le contenu des deux bacs est vidé dans le réservoir, ce dernier est trop lourd pour le transvasement manuel !
- Option pompe : lorsque la pompe fonctionne, le raccord de fermeture ne doit pas être déverrouillé ou le tuyau d'arrivée et le tuyau de vidage ne doivent pas être insérés dans le raccord de fermeture.
- Option pompe : ne pas pomper de solution de nettoyage ou de l'eau avec la pompe ! Autrement, de l'eau pourrait rester dans la pompe et dans le tuyau de vidage ! Cela peut causer de fortes éclaboussures, l'écumage et le débordement du bac et même l'explosion de la graisse durant le fonctionnement !
- Ne laisser aucun liquide s'écouler dans l'huile/la graisse de friture.
- Si de l'huile ou de la graisse de friture chaude se trouve encore dans le bac après l'interruption ou à la fin de la friture, le bac doit être protégé par un couvercle approprié. Ceci empêche de mettre les mains par inadvertance dans le bac, par exemple en glissant.

### Risque d'incendie

- **Risque d'incendie lorsque le volume d'huile est inférieur au repère de remplissage minimum !**
  Il est par conséquent important de contrôler régulièrement le niveau de remplissage et de faire l'appoint d'huile ou de graisse de friture. Respecter le repère de remplissage minimum et maximum !
- Ne plus réutiliser l'huile/la graisse de friture dénaturée par de la pâte ou des épices. Elle peut déjà s'enflammer même à des températures dans la plage de régulation de l'appareil et déborder.
- En tant qu'utilisateur des appareils, se faire montrer ou se trouve la boîte à fusibles pour les appareils à commander. Ceci permet, en cas d'incendie, de pouvoir couper l'appareil sans risque.

### Lutte contre l'incendie

- Pour lutter contre le feu des extincteurs pour huile alimentaire et feux de graisse alimentaire ainsi qu'un couvercle pour la friteuse doivent être à disposition. L'eau provenant de dispositifs d'arrosage ne doit pas s'infiltrer dans la graisse.
- Ne jamais éteindre avec de l'eau un incendie provoqué par de la graisse ou de l'huile ! En s'infiltrant dans l'huile de friture brûlante, l'eau provoque une explosion ! **N'utiliser que des extincteurs autorisés pour les incendies d'huile et de graisse alimentaire !**

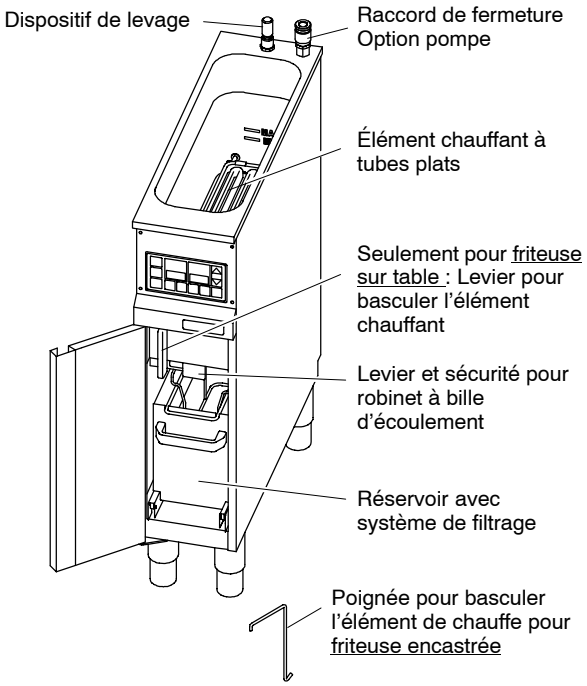
### Risque d'endommagement

- N'utiliser aucun produit de nettoyage corrosif ou acide sur le panier à friture et les éléments de chauffage pour éviter la destruction de la protection anticorrosion et tout risque de rouille !
- Ne pas nettoyer ou rincer l'appareil avec un tuyau d'eau, nettoyeur haute pression, nettoyeur haute pression à vapeur ou un nettoyeur vapeur !
- Ne pas pulvériser les panneaux avant et les revêtements de l'appareil avec du nettoyant moussant ! Le nettoyant moussant pénètre dans les fentes les plus petites et endommage le système électrique et électronique !
- Option pompe : ne mettre la pompe en marche que si le récipient contient de l'huile de friture et que si le tuyau d'arrivée est raccordé. Ne pas faire marcher la pompe à sec !
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période, faire vérifier son fonctionnement par un service après-vente.

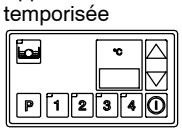
### Détermination et appréciation des risques d'après la loi sur les conditions de travail

- D'après la loi sur les conditions de travail, l'employeur doit apprécier quels risques sont liés au travail effectué par les employés et quelles mesures de sécurité au travail sont nécessaires. Respecter ici les recommandations faites par les associations professionnelles pour les cuisines industrielles !
- L'employeur doit désigner et mettre des équipements de protection personnels à disposition.

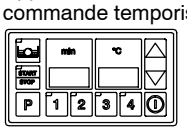
# 3. Description de l'appareil


Dispositif de levage
Raccord de fermeture
Option pompe
Élément chauffant à tubes plats
Seulement pour friteuse sur table : Levier pour basculer l'élément chauffant
Levier et sécurité pour robinet à bille d'écoulement
Réservoir avec système de filtrage
Poignée pour basculer l'élément de chauffe pour friteuse encastrée

Appareil sans commande temporisée



Appareil avec commande temporisée



Friteuse avec
- Élément chauffant à tubes plats pour friture en douceur et rentable,
- sonde de température électronique et thermostat de sécurité intégrés dans l'élément chauffant à tubes plats,
- fonction de fusion automatique de la graisse pour mise à température en douceur.

Bac embouti avec
- grands rayons facilitant le nettoyage,
- Élément chauffant à tubes plats pouvant être pivoté à l'intérieur du bac,
- écoulement de la graisse vers le bas par le robinet à bille d'écoulement.

Dans la base, réservoir avec système de filtrage pour huile ou graisse de friture.

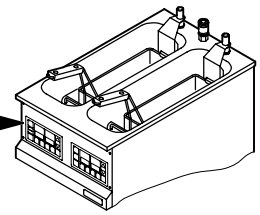
### Options

Système de filtrage avec pompe

Commande temporisée avec les fonctions
- minuterie,
- correction du temps de cuisson,
- fonction veille

commande temporisée avec système automatique de levage du panier

## 3.1 Panneau d'affichage et touches de commande



Friteuse à deux bacs

Option pompe ne pouvant être commandé qu'à l'aide du panneau de commande de gauche.

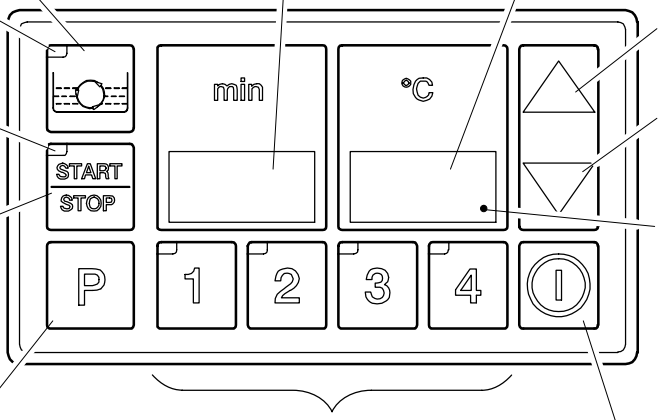
**Touche « température/pompe »** (option pompe)
- Appeler la température lorsque l'appareil est enclenché.
- Ne mettre la pompe en marche/l'arrêter que lorsque l'appareil a été coupé à l'aide de la touche « Marche/arrêt ».

**Affichage**
- Température de consigne ou réelle
- Durée d'utilisation de la graisse (option commande temporisée)
- Valeurs paramétrées (option commande temporisée)
- Numéro d'erreur

**Affichage** (option commande temporisée)
- Temps en minutes et secondes
- Numéro de paramètre

Le témoin de contrôle s'allume lorsque la pompe est mise en marche (option).

Le témoin de contrôle s'allume lorsque le dispositif de levage automatique du panier est activé (option).




**Touche « marche/arrêt »** (option commande temporisée)
- activer ou désactiver la minuterie,
- abaisser/lever le dispositif de levage
- Modifier les réglages de base pour la minuterie

**Touche « vers le haut »**

**Touche « vers le bas »**

E pas de 1 ou de 5, en fonction du réglage au chapitre 5.9.3 / 5.9.4

**Point allumé**

lorsque le chauffage est activé

**Point clignotant**

lorsque la température réelle excède de plus de 10°C la température de consigne pendant la mise à température.

Avant de commencer la friture, attendre la disparition du point !

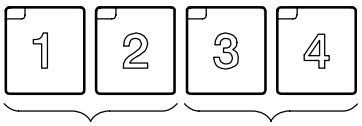
**Touches « 1, 2, 3 et 4 » – temps/température**
- sélection de la minuterie (option commande temporisée),
- interruption du signal sonore,
- sélection de la température

Les témoins de contrôle dans les touches
- s'allument lorsque la minuterie est activée,
- clignotent lorsque la minuterie s'écoule

**Touche « P » en combinaison avec d'autres touches**
- sélection de température (touches 1, 2, 3 et 4)
- Modification de la température enregistrée
- Affichage de la durée d'utilisation de la graisse
- Réglage des paramètres

**Touche « marche/arrêt »**
- la maintenir appuyée pendant 3 secondes pour la mise en marche/l'arrêt.

**Seulement pour les appareils avec deux dispositifs de levage dans un bac :**




Touche 1 et 2 pour dispositif de levage gauche

Touche 3 et 4 pour dispositif de levage droit

**Modification des sons pour touches et signaux** (option commande temporisée)

Il est possible de désactiver et d'activer les sons des touches et des signaux et de modifier la durée des signaux sonores, voir à partir de la page 72, à partir du chapitre 5.9.3 !

### Respecter le temps d'attente entre les phases de réglage ou d'interrogation

**Attendre 3 secondes environ** entre les diverses phases de réglage ou d'interrogation. Par exemple
- entre le réglage ou la température de consigne et
- l'affichage de la température réelle.

Ce n'est qu'une fois ce temps d'attente écoulé que le système de commande est de nouveau prêt pour un nouveau réglage ou une nouvelle interrogation.

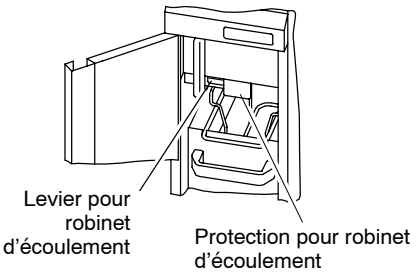
# 4. Mise en service

☞ Nettoyer l'appareil avec un produit dégraissant avant la première mise en service.

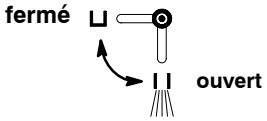
☞ Essuyer les pièces et surfaces nettoyées avec un chiffon doux.

- Nettoyage, voir page 78 chapitre 9.

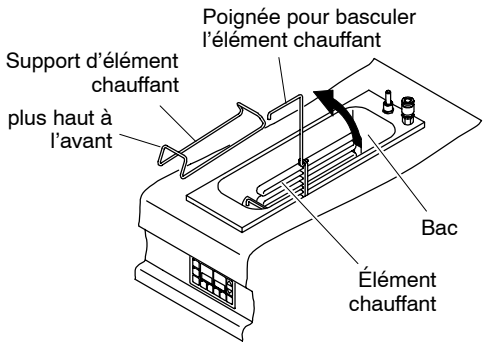
## 4.1 Mise en service




☞ Fermer le robinet d'écoulement – Pivoter le levier vers le haut et encliqueter la sécurité.




**Friteuse encastrée**




☞ Retirer le panier de friture et le tamis du bac.

### Basculer l'élément chauffant

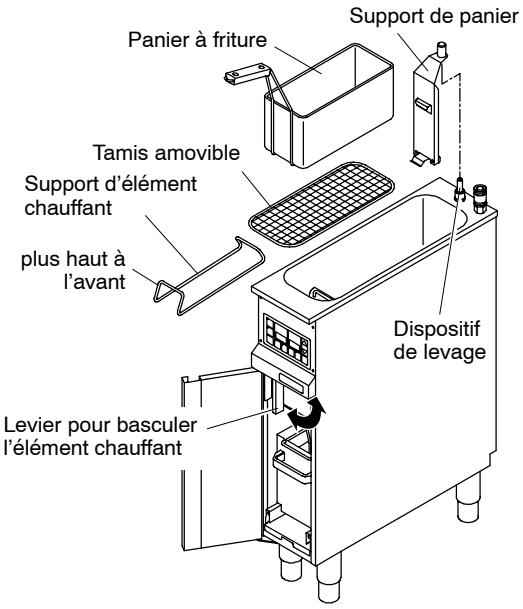
Dans le cas des friteuses encastrées :

☞ accrocher la poignée sur l'élément chauffant et pivoter ce dernier vers le haut.

Dans le cas des friteuses sur table :

☞ Pivoter l'élément chauffant vers le haut en faisant tourner le levier dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

**Friteuse sur table**




☞ Mettre le support d'élément chauffant du bon côté dans le bac – Placer la partie relevée vers l'avant.

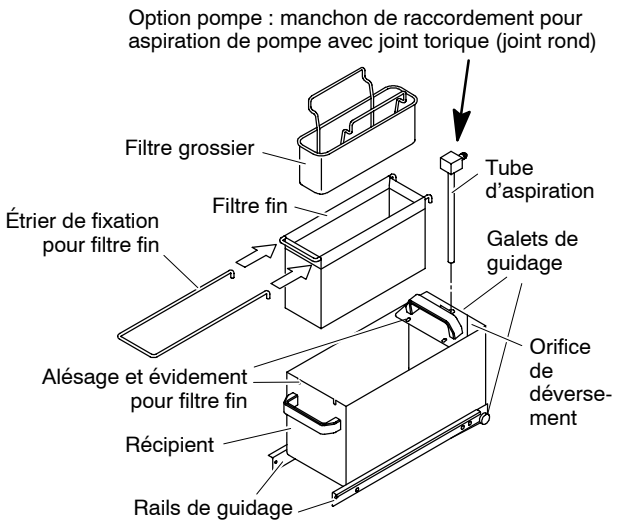
☞ Rentrer l'élément de chauffage.

☞ Poser le tamis amovible sur l'élément chauffant.

Option système de levage automatique du panier :

☞ Poser le support du panier sur le dispositif de levage.

☞ Accrocher le panier à friture dans le support de panier


Option pompe : manchon de raccordement pour aspiration de pompe avec joint torique (joint rond)
Filtre grossier
Tube d'aspiration
Filtre fin
Étrier de fixation pour filtre fin
Galets de guidage
Orifice de déverse-ment
Alésage et évidement pour filtre fin
Récipient
Rails de guidage

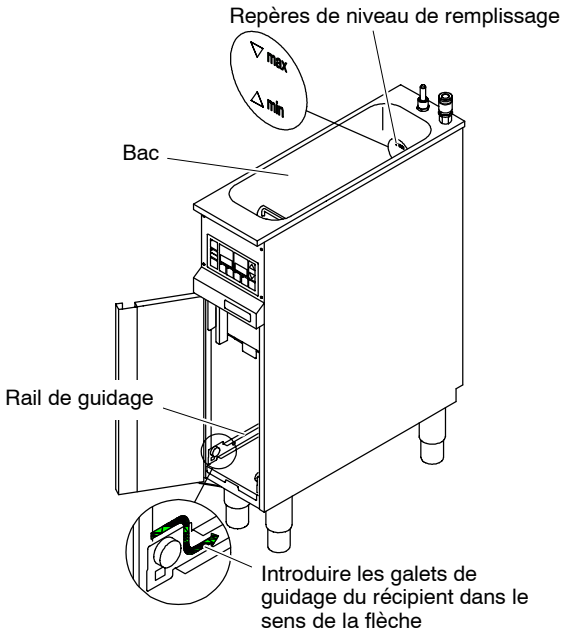
### Montage des filtres

☞ Assembler l'étrier de fixation et le filtre fin.

☞ Mettre le filtre fin avec l'étrier de fixation en place dans le récipient.

☞ Mettre le filtre grossier dans le filtre fin

☞ Option pompe : mettre le manchon d'aspiration dans le récipient, avec le manchon de raccordement dirigé vers l'arrière.


Repères de niveau de remplissage
max
min
Bac
Rail de guidage
Introduire les galets de guidage du récipient dans le sens de la flèche

☞ Poser le récipient sur le rail de guidage et le glisser vers l'arrière jusqu'en butée.

### Remplir le récipient

☞ Remplir le bac d'huile de friture fraîche purement végétale ou de graisse pour friture semi-liquide.

- Tenir compte de l'expansion due à l'échauffement ! Remplir le bac jusqu'au « repère minimum ». Contrôler après la mise à température et faire l'appoint d'huile/graisse de friture si nécessaire.
- Ne pas utiliser de graisse dure (bloc de graisse) pour remplir le bac ! Cette graisse de friture se figerait après le refroidissement et un pompage ne serait alors plus possible !
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec de la graisse ou de l'huile alimentaire !

**PRUDENCE !** Risque de dérapage ! Nettoyer immédiatement les éclaboussures de graisse sur le sol.

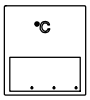
# 5. Mise en marche / manipulation de la commande

Les fonctions décrites dans le présent chapitre se réfèrent aux réglages faits en usine pour le système de commande.

C'est la raison pour laquelle certaines recommandations faites dans le présent chapitre peuvent diverger, si les réglages ont été modifiés par l'utilisateur ou le service après-vente dans le système de commande. Ceci concerne par exemple le signal sonore, la fonction de veille, la température de veille, les pas de température, la correction du temps de cuisson, etc.

Les possibilités de réglage dépendent également de l'équipement de l'appareil.

## 5.1 Mise en marche de l'appareil



☞ Enclencher l'interrupteur électrique principal.

- Sur l'affichage
  - apparaît brièvement le numéro de version et le numéro de type de commande,
  - trois points s'allument.

3 sec

☞ Appuyer sur la « touche marche/arrêt » ⏻ et la maintenir appuyée pendant 3 secondes.

- La température de consigne apparaît sur l'afficheur.
- Pour éviter une haute sollicitation thermique de l'huile / graisse de friture lors de la mise à température, la commande ne passe automatiquement à la pleine puissance de chauffe qu'après que la graisse ait atteint une température d'environ 90°C.

## 5.2 Sélectionner, modifier et afficher les températures

**Températures réglées en usine :**

Touche 1 = 110°C

Touche 2 = 160°C

Touche 3 = 170°C

Touche 4 = 180°C

Les températures de consigne enregistrées en usine peuvent être modifiées, voir page 71, chapitre 5.9.1

### 5.2.1 Sélection et modification de la température de consigne

☞ Appuyer sur la touche « P » Ⓟ

☞ Appuyer en l'espace de 3 secondes sur la touche « 1, 2, 3 ou 4 ».

- Option commande temporisée : L'affichage du « temps » s'éteint brièvement.

3 sec

Si la température de consigne doit être modifiée :

–

☞ Appuyer en l'espace de 3 secondes sur la touche « vers le haut » △ ou « vers le bas » ▽ et la maintenir appuyée.

- Une avance ou un retour s'effectue tout d'abord lentement, puis rapidement. La pression de la touche fait avancer ou reculer le réglage d'un pas.

3 sec

- La température de consigne enregistrée pour la touche apparaît sur l'affichage et est de nouveau affichée après la coupure et la remise en marche, à l'aide de la touche « marche/arrê » ⏻

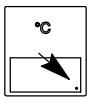
La modification faite pour la température disparaît lorsque
- une autre touche de température est appuyée ou que
- l'appareil a été arrêté puis remis en marche à l'aide de l'interrupteur électrique principal.

### 5.2.2 Affichage de la température réelle dans le bac.

☞ Lorsque l'appareil est enclenché, appuyer sur la touche « température/pompe »

- La température réelle actuelle dans le bac est affichée pendant 3 secondes.

## 5.3 Ajouter l'aliment à cuire




☞ La phase de friture ne peut commencer que lorsque le point a disparu de l'affichage et que la température de consigne est presque atteinte dans le bac.

☞ Pour éviter un débordement, plonger brièvement le panier de friture plein dans l'huile/la graisse de friture brûlante.

- Pendant les courts arrêts de fonctionnement, régler la température sur 110ºC environ et poser le couvercle sur le bac de friteuse ou bien activer la fonction veille (option commande temporisée), voir à partir de la page 72, chapitre 5.9.3 / 5.9.4

## 5.4 Couper ou mettre le système de levage automatique de panier en marche (option)

Seulement pour les appareils avec commande temporisée et système automatique de levage de panier !

Le dispositif de levage est sorti ou rentré automatiquement à l'aide de la minuterie. Cette fonction peut être également arrêtée. Ceci peut en être par exemple le cas lorsque l'on travaille avec plusieurs paniers de portions dans un bac et que la minuterie doit être utilisée.

### Coupure du système automatique de levage du panier

3 sec

☞ Appuyer sur la « touche MARCHE/ARRÊT » et la maintenir appuyée pendant 3 secondes.

- Le témoin de contrôle s'éteint dans la touche.
- Le dispositif de levage se déplace vers le bas.
- Exception : Avant de rentrer le dispositif de levage, le système de levage automatique du panier attend que la température de l'huile ou de la graisse excède 90°C dans le bac.

### Mise en marche du système automatique de levage du panier

3 sec

☞ Appuyer sur la « touche MARCHE/ARRÊT » et la maintenir appuyée pendant 3 secondes.

- Le témoin de contrôle s'allume dans la touche.
- Le dispositif de levage se déplace vers le haut.
- Exception : Avant de sortir le dispositif de levage, le système de levage automatique du panier attend que la température de l'huile ou de la graisse excède 90°C dans le bac.

## 5.5 Minuterie (option commande temporisée)

### Temps réglés en usine

- Touche 1 = 4 minutes
- Touche 2 = 4 minutes et 30 secondes
- Touche 3 = 5 minutes
- Touche 4 = 5 minutes et 30 secondes

Les temps enregistrés en usine peuvent être modifiés, voir page 71, chapitre 5.9.2

### Recommandations relatives au réglage du temps

- Le réglage du temps ne peut être modifié que pour la minuterie qui n'a pas encore démarré.
- Les modifications faites pour le temps disparaissent lorsque
  - une autre touche affectée d'un autre temps est appuyée ou que
  - l'appareil a été arrêté puis remis en marche à l'aide de l'interrupteur principal.

### Options pout la minuterie

- Appareil sans levage automatique du panier – un signal sonore retentit lorsque la durée réglée s'est écoulée.
- Il est possible de désactiver et d'activer les sons des touches et des signaux et de modifier la durée des signaux sonores, voir à partir de la page 72, à partir du chapitre 5.9.3 !
- Appareil avec levage automatique du panier – une fois le temps réglé écoulé, le panier de friture est levé du bac et un signal sonore retentit. Le levage automatique du panier peut être désactivé, voir la page 66, chapitre 5.4.

**Fonction levage automatique du panier** (option)

- Le témoin de contrôle s'allume dans la touche « START/STOP » START STOP lorsque le levage automatique du panier est activé (couper ou mettre le système de levage automatique du panier en marche, voir la page 66, chapitre 5.4).
- Avant l'abaissement du dispositif de levage, le système automatique de levage du panier attend que
  - la température de l'huile ou de la graisse soit inférieure à 90°C dans le bac,
  - que la température réelle soit inférieure de plus de 5°C par rapport à la température de consigne ou
  - que la température réelle soit supérieure de plus de 20°C par rapport à la température de consigne.

## 5.5.1 Sélection, modification et activation de la minuterie

1 – 4

☞ Appuyer sur la touche « 1, 2, 3 ou 4 » voulue.
- Le temps enregistré apparaît sur l'affichage.
- Le témoin de contrôle s'allume dans la touche.

Si le temps pour la friture actuellement en cours doit être modifié :

3 sec △ ▽

☞ Appuyer en l'espace de 3 secondes sur la touche « vers le haut » △ ou « vers le bas » ▽ et la maintenir appuyée.
- Une avance ou un retour s'effectue tout d'abord lentement, puis rapidement. La pression de la touche fait avancer ou reculer le réglage d'un pas.

START STOP

☞ Appuyer sur la touche « MARCHE/ARRÊT » START STOP
- Le compte à rebours du temps commence.
- Le témoin de contrôle clignote dans la touche.

- Exception : système de levage automatique du panier activé : Avant de compter le temps à rebours et d'abaisser le dispositif de levage, le système de commande attend
  - que la température réelle soit inférieure de plus de 5°C par rapport à la température de consigne ou
  - que la température réelle soit supérieure de plus de 20°C par rapport à la température de consigne.
  - Une fois la température de consigne atteinte, le panier de friture est automatiquement abaissé dans le bac par le dispositif de levage et le temps est compté à rebours.
- Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit.
- Pendant la phase de friture, la température de consigne peut être modifiée.

☞ **interruption du signal sonore**
  - Appuyer sur la touche « 1, 2, 3 ou 4 » avec le témoin de contrôle clignotant ou
  - attendre 10 secondes, jusqu'à ce que le signal sonore s'achève automatiquement.
- Le signal lumineux clignotant s'éteint et le témoin de contrôle s'allume.
- Le temps préalablement réglé apparaît sur l'affichage.
- Appareil avec système de levage automatique du panier enclenché : le panier est automatiquement levé.

### 5.5.2 Activation de plusieurs minuteries

Cette fonction peut être utilisée lorsque plusieurs paniers par ex. se trouvent dans un bac. Ou bien elle peut servir à régler une temps intermédiaire indiquant par ex. le moment où la friture doit être secouée.

Jusqu'à quatre minuteries peuvent être simultanément utilisées.

1 – 4

☞ Appuyer sur la touche voulue, par exemple « 1, 2, 3 ou 4 » et sur la touche « MARCHE/ARRÊT » START STOP

☞ Répéter cette opération pour chaque touche à utiliser, jusqu'à ce que tous les temps voulus aient été réglés et activés.

START STOP

- Si le **système de levage automatique du panier est activé** :
  - Le panier est automatiquement abaissé dans le bac après le démarrage de la première minuterie.
  - La minuterie réglée en premier est valable pour le levage du panier.
  - Le temps le plus court restant apparaît sur l'affichage, indépendamment de la touche appuyée en premier.
- Si le **système de levage automatique du panier** n'est pas utilisé :
  - Le temps le plus court restant apparaît sur l'affichage, indépendamment de la touche appuyée en premier.

- Les témoins de contrôle des touches sélectionnées s'allument et le témoin de contrôle dans la touche dont le temps restant est le plus court clignote.
- Le compte à rebours du temps s'effectue pour chacune des minuteries activées.
- Dans le cas des appareils avec dispositif de levage automatique, le panier est automatiquement sorti du bac.
- Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit.

1 – 4

START STOP

☞ Pour **interrompre le signal sonore,** appuyer sur la touche avec le témoin de contrôle clignotant.

- Le témoin de contrôle s'éteint dans la touche.
- Le temps restant le plus court suivant apparaît sur l'affichage et le témoin de contrôle clignote dans la touche.
- Ces opérations se répètent jusqu'à ce que tous les temps sélectionnés se soient écoulés.

### 5.5.3 Coupure d'une minuterie lorsque plusieurs minuteries sont activées

1 + 3

Exemple : le témoin de contrôle clignote dans la touche « 1 » et le témoin de contrôle s'allume dans les touches « 3 » et « 4 ». La minuterie de la touche « 3 » doit être arrêtée.

☞ Appuyer sur la touche « 3 ».

- Le témoin de contrôle clignote dans la touche « 3 ».

3 sec

START STOP

☞ Appuyer sur la touche « MARCHE/ARRÊT » START STOP en l'espace de 3 secondes.

- Le témoin de contrôle clignote dans la touche « 3 ». La minuterie est arrêtée.
- Si le système automatique de levage du panier a été utilisé avec cette minuterie, le panier est levé du bac.
- Le temps restant le plus court suivant apparaît sur l'affichage et le témoin de contrôle clignote dans la touche.

## 5.6 Durée d'utilisation de l'huile/la graisse (option commande temporisée)

Le système de commande calcule et modifie la durée d'utilisation de la graisse en fonction de la température pour la durée du fonctionnement :

- température plus faibles = durée d'utilisation plus longue de la graisse
- haute température = durée d'utilisation plus courte de la graisse

La durée d'utilisation de l'huile/de la graisse dépend fortement de la température de la friture, de la denrée utilisée et du nettoyage de l'huile ou de la graisse de friture.

La durée d'utilisation réglable pour l'huile/la graisse ne peut par conséquent constituer qu'une indication approximative et doit être adaptée aux conditions locales.

Côté usine, la fonction durée d'utilisation de l'huile/la graisse n'est pas activée. Pour l'activation et le réglage de la durée d'utilisation de l'huile/de la graisse, voir à partir de la page 72, chapitre 5.9.3 / 5.9.4.

### 5.6.1 Affichage du temps restant pour l'utilisation de l'huile/la graisse

P

☞ Appuyer sur la touche « P » P.

3 sec

☞ Appuyer en l'espace de 3 secondes sur la touche « température/pompe »

- Le temps restant en heures est affiché pendant 3 secondes.
- Si trois traits "– – –" apparaissent sur l'affichage, c'est que le fonction « durée d'utilisation de l'huile/la graisse » est coupée.

### 5.6.2 Reculer l'échéance du message de fin d'utilisation de l'huile/la graisse

Pour ne pas avoir à renouveler l'huile ou la graisse de friture pendant les heures de pointe, il est possible de désactiver/décaler le message d'une heure.

Après l'écoulement du temps restant pour l'utilisation de l'huile/la graisse :

- « OIL » et « 0 » apparaissent alternativement sur l'affichage.
- Un signal sonore retentit.

P

3 sec

☞ Appuyer sur la touche « P ».

☞ Appuyer en l'espace de 3 secondes sur la touche « température/pompe »

- Le message s'éteint et la durée d'utilisation de l'huile/la graisse est prolongée d'une heure.

### 5.6.3 Remise à zéro du compteur pour la durée d'utilisation de l'huile/la graisse

Après avoir rempli de l'huile ou de la graisse de friture vierge, il faut remettre le compteur de durée d'utilisation de graisse à zéro.

P

3 sec

☞ Appuyer sur la touche « P ».

☞ Appuyer en l'espace de 3 secondes sur la touche « température/pompe » et la maintenir appuyée pendant 3 secondes.

- La durée actualisée d'utilisation de la graisse est affichée pendant 3 secondes.

## 5.7 Correction automatique du temps de cuisson (option commande temporisée)

Ce réglage peut être désactivé ou activé par l'utilisateur, voir à partir de la page 72, chapitrel 5.9.3.

Lorsque la fonction correction du temps de cuisson est activée et que l'on utilise la minuterie ou le système automatique de levage du panier, le système de commande prolonge automatiquement le temps de cuisson pour les portions plus importantes.

Ceci a l'avantage de ne pas avoir à modifier chaque fois le temps de friture en cas de quantités différentes à frire.

### Détermination du réglage du temps de cuisson

Pour que la fonction de correction du temps de cuisson puisse déterminer des valeurs de réglage optimales, il faut faire frire 1/5e de la quantité maxi pour déterminer le réglage du temps.

Exemple : La quantité maxi étant de 1000 grammes, 1/5e correspond à 200 grammes.

☞ Régler la température de consigne nécessaire pour la denrée à frire.

☞ Remplir le panier de friture de 200 grammes de denrée à frire

☞ Activer la minuterie avec un réglage suffisament élevé du temps de cuisson (par ex. 10 minutes).

☞ Mettre sans perte de temps le panier de friture avec la denrée à frire dans le bac.

☞ Surveiller la cuisson : Relever le temps de cuisson restant et le noter à la fin de la friture.

☞ Calculer la durée de friture à partir du réglage du temps de cuisson (par ex. 10 minutes) et du temps restant.

- Si le résultat de la friture donne satisfaction, il est alors possible d'effectuer la friture avec la durée déterminée pour des quantités différentes !

Si l'on change de denrée à frire, par exemple d'un fabricant de produits frais à des produits congelés, le réglage du temps de cuisson doit être alors vérifié.

## 5.8 Commutation automatique en mode veille (option commande temporisée)

Le système de commande met automatiquement la friteuse en mode veille lorsque
- aucune touche n'est appuyée pendant 30 minutes (réglage d'usine) ou
- que le système de commande n'a constaté aucune baisse de température laissant penser qu'une friture est en cours.

Pour les réglages du mode veille, voir à partir de la page 72, chapitre 5.9.3 / 5.9.4:
- Désactivation et activation de la fonction mode veille,
- température de veille dans le bac,
- indication du temps à partir duquel le mode veille doit démarrer.

### Affichage du mode veille

- Trois traits « – – – » apparaissent sur les deux affichages.
- La température de consigne est ramenée à 90°C (réglage d'usine).

### Achever le mode veille

1 – 4

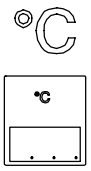
☞ Appuyer sur une touche quelconque « 1, 2, 3 ou 4 ».

- La température et le temps préalablement réglés apparaissent sur l'affichage.
- Le témoin de contrôle s'allume dans la touche.
- L'appareil chauffe à la température de consigne réglée.

## 5.9 Modification des paramétrages de base dans la commande

### 5.9.1 Modification des paramétrages de base de <u>températures</u>

Cette fonction permet de modifier les consignes de température réglées en usine.



Ces réglages restent enregistrés même après la mise en marche et l'arrêt à l'aide de l'interrupteur principal.

- L'appareil doit être **coupé**.
- Trois points s'allument sur l'affichage.

☞ Appuyer sur la touche « P » [℗]

☞ Appuyer en l'espace de 3 secondes sur la touche « 1, 2, 3 ou 4 » dont le paramétrage doit être modifié.

- L'affichage de la température clignote.
- La température enregistrée apparaît sur l'affichage.

☞ Appuyer en l'espace de 3 secondes sur la touche « vers le haut » △ ou « vers le bas » ▽ et la maintenir appuyée.

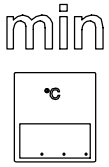
- Une avance ou un retour s'effectue tout d'abord lentement, puis rapidement. La pression de la touche fait avancer ou reculer le réglage d'un pas.

☞ Appuyer en l'espace de 3 secondes sur la touche « P » [℗]

- La température réglée est enregistrée.

### 5.9.2 Modification des paramétrages de base des <u>minuteries</u>

Seulement pour les appareils avec commande temporisée !



Cette fonction permet de modifier les consignes de temps réglées en usine.

Ces réglages restent enregistrés même après la mise en marche et l'arrêt à l'aide de l'interrupteur principal.

- L'appareil doit être **coupé**.
- Trois points s'allument sur l'affichage.

☞ Appuyer sur la touche « MARCHE/ARRÊT » [START STOP]

☞ Appuyer en l'espace de 3 secondes sur la touche « 1, 2, 3 ou 4 » dont le paramétrage doit être modifié.

- L'affichage de la température clignote.
- Le temps enregistré apparaît sur l'affichage.

☞ Appuyer en l'espace de 3 secondes sur la touche « vers le haut » △ ou « vers le bas » ▽ et la maintenir appuyée.

- Une avance ou un retour s'effectue tout d'abord lentement, puis rapidement. La pression de la touche fait avancer ou reculer le réglage d'un pas.

☞ Appuyer sur la touche « MARCHE/ARRÊT » [START STOP] en l'espace de 3 secondes.

- Le temps réglé est enregistré.

### 5.9.3 **Réglage des paramètres** (option commande temporisée)

En fonction de l'équipement de l'appareil, la commande peut être réglée de diverses manières, voir le tableau des paramètres ciaprès au chapitre 5.9.4.

Le mode de réglage est automatiquement coupé si la touche « P » Ⓟ ou la touche « vers le haut » △ ou « vers le bas » ▽ n'est pas appuyée en l'espace de 10 secondes. Les paramétrages déjà faits et non confirmés à l'aide de la touche « P » ne sont pas enregistrés.

#### Modification du paramétrage

- L'appareil doit être **enclenché**.

P

☞ Appuyer tout d'abord sur la touche « P » Ⓟ , la maintenir appuyée, puis appuyer simultanément sur la touche « température/pompe » et les maintenir appuyées pendant 3 secondes.

- Le paramètre réglé en dernier s'affiche.

☞ Appuyer en l'espace de 10 secondes sur la touche « vers le haut » △ ou « vers le bas » ▽ jusqu'à ce que le paramètre voulu s'affiche.

☞ Appuyer en l'espace de 10 secondes sur la touche « P » Ⓟ

- La valeur du paramètre clignote.

☞ Appuyer en l'espace de 10 secondes sur la touche « vers le haut » △ ou « vers le bas » ▽ jusqu'à ce que la valeur voulue s'affiche.

☞ Enregistrer la valeur réglée en appuyant en l'espace de 10 secondes sur la touche « P » Ⓟ

#### Quitter le paramétrage

☞ Attendre 10 secondes – la fonction « paramétrage » est désactivée.

Ou bien :

P

☞ Appuyer tout d'abord sur la touche « P » Ⓟ , la maintenir appuyée, puis appuyer simultanément sur la touche « température/pompe » et les maintenir appuyées pendant 1 seconde.

### 5.9.4 Tableau des paramètres (affichage seulement avec l'option commande temporisée)

| Paramètre | Réglage d'usine | Plage de réglage | Description | Réglage client |
|---|---|---|---|---|
| P01 | 0 | 0=arrêt<br>1 à 99 heures | Réglage du temps pour la durée d'utilisation de l'huile ou de la graisse de friture. Pour que les paramètres modifiés puissent être immédiatement efficaces, il faut remettre le compteur à zéro, voir la page 69, chapitre 5.6.3 | |
| P02 | 1 | 0=arrêt,<br>1=marche | Activer ou désactiver le signal sonore et le son des touches | |
| P03 | 10 secondes | 0 à 60 secondes | Couper le signal sonore (0) et régler la durée du signal sonore (de 1 à 60 secondes) | |
| P04 | 0 | 0=arrêt,<br>1=marche | Activer ou désactiver la fonction veille | |
| P05 | 30 minutes | 10 à 120 min. | Démarrer la fonction veille après le nombre de minutes | |
| P06 | 90°C | 60–170°C | Température de veille dans le bac | |
| P07 | 0 | 0=1°C, 1=5°C | Réglage de température pas à pas par pression de touche | |
| P08 | 1 | 0=arrêt,<br>1=marche | Activer ou désactiver la correction du temps de cuisson | |

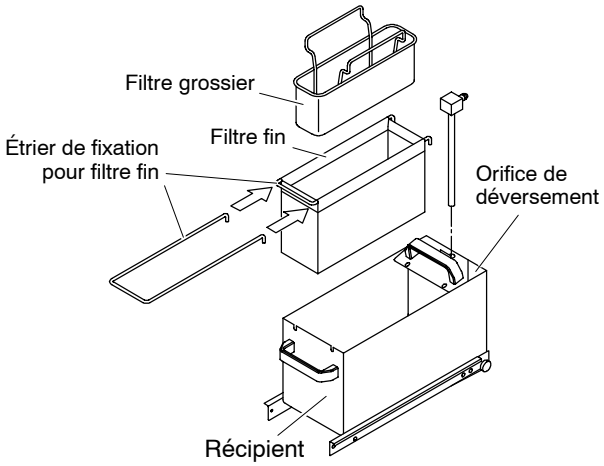
# 6. Filtrage de l’huile / la graisse de friture

**PRUDENCE !** Surfaces brûlantes ! Risque de brûlure ! Porter des gants, des vêtements et des lunettes de protection !

Filtrer quotidiennement l’huile/la graisse de friture. Ceci permet d’augmenter considérablement la durée de vie et l’utilisation de l’huile et de la graisse de friture.

Option pompe : Vu que le transvasement à l’aide de la pompe est beaucoup plus simple, il est préférable de filtrer en plus l’huile/la graisse de friture pendant de courtes pauses de friture. Voir aussi page 74, chapitre 6.3.1.

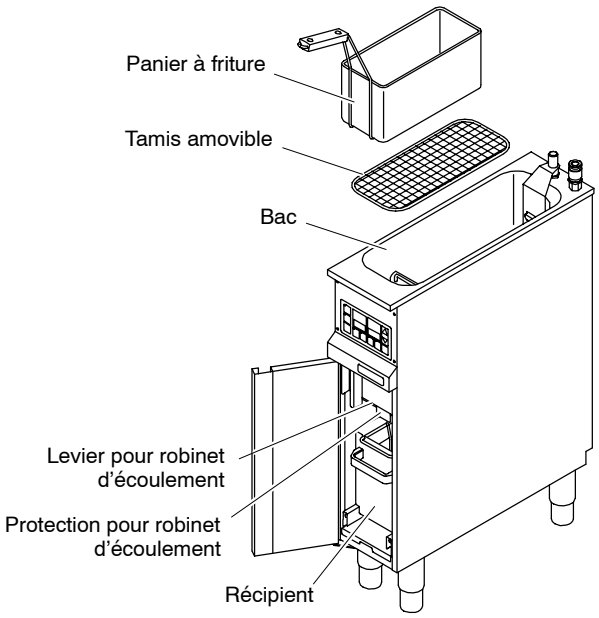
## 6.1 Évacuation et filtrage de l’huile / la graisse de friture




☞ Arrêter l’appareil – Appuyer sur la touche « marche/arrêt » et la maintenir appuyée pendant 3 secondes.

- Le témoin de contrôle s’éteint dans la touche.
- Trois points s’allument sur l’affichage.

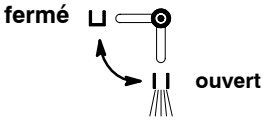
☞ Avant le filtrage
- – Mettre le filtre fin en place
- – Mettre le filtre grossier dans le filtre fin
- – Mettre le filtre fin avec le filtre grossier dans le récipient
- – Mettre le récipient dans la base.




### Vidage du bac et filtrage

- Pour le vidage et le filtrage dans le récipient, l’huile / la graisse de friture doit avoir encore une température d’au moins 60°C !

☞ Ouvrir le robinet d’écoulement – Soulever la protection et tourner le levier jusqu’en butée.




- L’huile/la graisse de friture coule dans le récipient et est simultanément filtrée.

☞ Durant l’écoulement, vérifier que le récipient ne déborde pas !

**PRUDENCE !** Risque de brûlures ! Prudence ! Très chaud !

☞ Retirer le panier de friture.

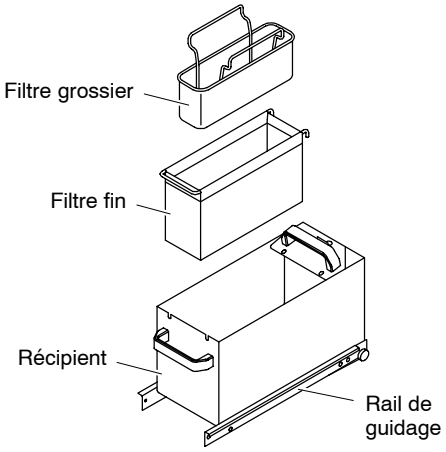
☞ Enlever le tamis amovible et les restes d’aliments.

☞ Pivoter l’élément chauffant vers le haut.

☞ Nettoyer le bac.

## 6.2 Transvaser l'huile/la graisse de friture (à la main, sans pompe)

Dans le cas des appareils sans pompe (option), l'huile/la graisse de friture peut être transvasée à la main du réservoir dans le bac.




### Travaux de préparation

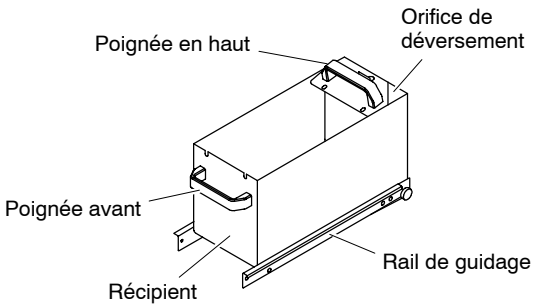
- Faire refroidir l'huile/la graisse de friture dans le récipient !

☞ Porter des chaussures, des gants et des vêtements de protection résistants à la graisse et à la chaleur.

☞ Tirer lentement et avec précaution le récipient jusqu'en butée sur les rails de guidage.

⚠ Faire attention aux gouttes l'huile/graisse de friture qui tombent et à l'encrassement du sol par l'huile/la graisse de friture ! Préparer par conséquent par ex. un récipient en acier inoxydable pour les éléments à retirer !

☞ Retirer le filtre grossier et le filtre fin et les déposer dans le récipient en acier inoxydable préparé à cet effet.




### Transvasement

☞ Décrocher soigneusement le récipient :
- Tirer le récipient jusqu'en butée sur les rails de guidage,
- soulever légèrement le récipient au niveau de la poignée avant,
- continuer de tirer le récipient jusqu'en butée,
- retirer le récipient des rails de guidage en le tenant au niveau des deux poignées.

☞ Vider l'huile/la graisse de friture par l'orifice de déversement dans le bac ou un récipient résistant à la chaleur.

⚠ **PRUDENCE !** Risque de dérapage ! Nettoyer immédiatement les éclaboussures de graisse sur le sol.

## 6.3 Système de filtrage avec pompe (option)

Dans le cas des appareils avec pompe, l'huile/la graisse de friture est transvasée par la pompe du réservoir dans le bac.

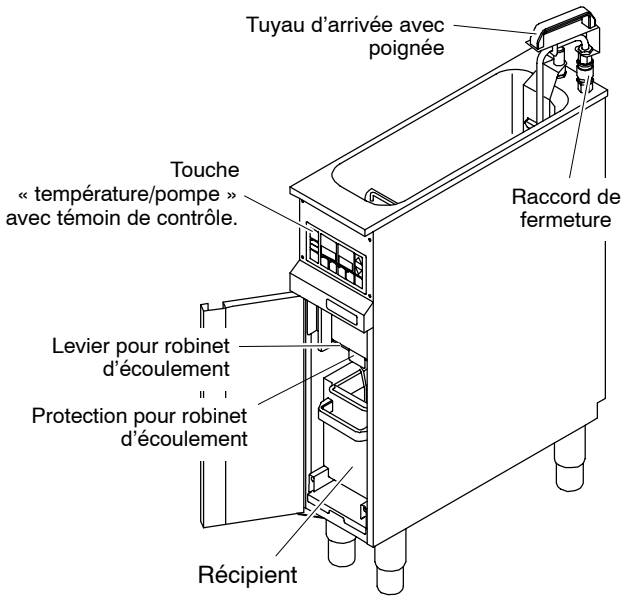
Pour pouvoir évacuer les derniers résidus de friture du bac, il est possible de rincer le bac avec de l'huile/la graisse de friture, à l'aide de la pompe. Voir la description suivante page 76, chapitre 6.3.3.

### 6.3.1 Transvasement de l'huile/la graisse de friture du récipient vers le bac

L'huile/la graisse de friture évacuée et filtrée est pompée à l'aide de la pompe du réservoir dans le bac.

#### Filtrage pendant de courtes pauses de friture

La procédure ci-après décrite permet de filtrer l'huile/la graisse de friture également pendant des courtes pauses de friture et de la pomper dans le bac.


Tuyau d'arrivée avec poignée
Touche « température/pompe » avec témoin de contrôle.
Raccord de fermeture
Levier pour robinet d'écoulement
Protection pour robinet d'écoulement
Récipient

### Préparatifs

☞ Vider l'huile/la graisse de friture dans le récipient et la filtrer, voir page 73 , chapitre 6.1 :

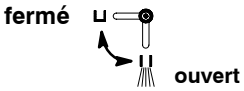
**PRUDENCE !** Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes ! Le tuyau d'arrivée et le raccord de fermeture s'échauffent énormément !

☞ Enfoncer le tuyau d'arrivée dans le raccord de fermeture.

- Le tuyau d'arrivée doit s'encliqueter de manière perceptible et audible.

**PRUDENCE !** Débordement de l'huile/ la graisse de friture ! Respecter le niveau de remplissage de l'huile/la graisse de friture dans le bac ! Ne pas remplir la cuve au-delà du repère de niveau de remplissage ! Tenir compte de l'expansion due à l'échauffement !

Mise en marche et arrêt manuel de la pompe : La procédure de remplissage doit être surveillée et arrêtée manuellement!




☞ Fermer le robinet d'écoulement – Pivoter le levier vers le haut et encliqueter la sécurité.

### Transvasement

- L'appareil doit être hors circuit (trois points sont allumés sur l'affichage).

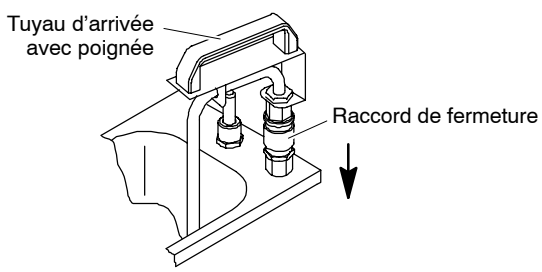
☞ Mettre la pompe en marche – Appuyer sur la touche « température/pompe » et la maintenir appuyée pendant 3 secondes.

- Le témoin de contrôle s'allume dans la touche et la pompe démarre.
- Tenir compte de ce qui suit : le temps d'aspiration peut durer jusqu'à 3 minutes.

☞ Lorsque le niveau de remplissage de l'huile/la graisse de friture est atteint dans le bas, couper la pompe – appuyer sur la touche « température/pompe » et la maintenir appuyée pendant 1 seconde.

- La pompe est automatiquement arrêtée après un dépassement de la durée de pompage de 5 minutes.
- Le témoin de contrôle s'éteint dans la touche.

## 6.3.2 Enlever le tuyau d'arrivée



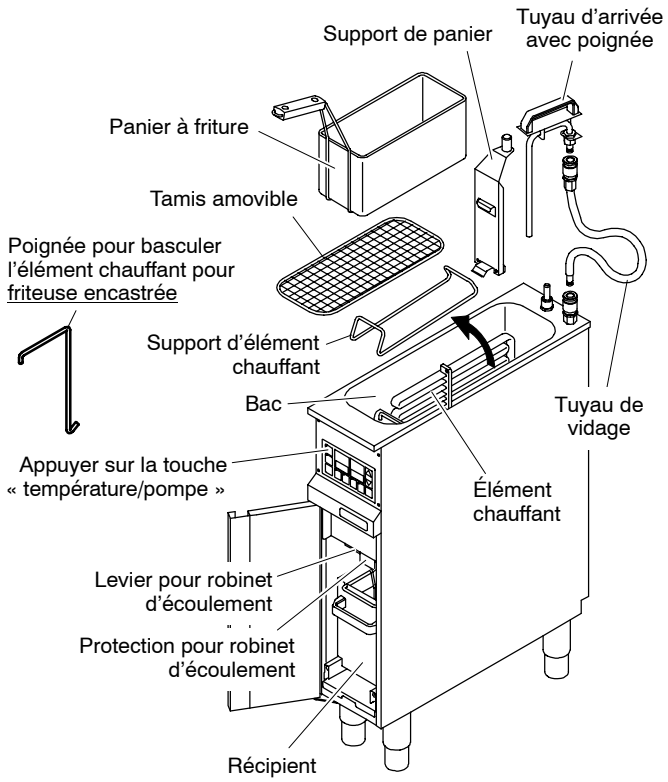

**PRUDENCE !** Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes ! Le tuyau d'arrivée et le raccord de fermeture sont très chauds lorsque l'huile/la graisse de friture brûlante est pompée !

☞ Retenir le tuyau d'entrée et pousser le raccord de fermeture vers le bas.

☞ Débrancher le tuyau d'entrée et le vider par le bac et le laisser goutter.

### 6.3.3 Rincer le bac avec de l'huile/de la graisse de friture à l'aide de la pompe

Le rinçage du bac n'est nécessaire que lorsque l'huile/la graisse de friture doit resservir. Les derniers résidus de friture restants sont alors rincés et filtrés hors du bac.




☞ Vider l'huile/la graisse de friture dans le récipient et la filtrer, voir page 73 , chapitre 6.1.

**PRUDENCE !** Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes !

☞ Retirer le panier de friture.

☞ Retirer le support de panier.

☞ Enlever le tamis amovible et les restes d'aliments.

☞ Pivoter l'élément chauffant vers le haut.

☞ Retirer le support de l'élément chauffant.

#### Rincer le bac

☞ Insérer et encliqueter le tuyau de vidage entre le tuyau d'arrivée et le raccord de fermeture.

- Le tuyau d'arrivée et le tuyau de vidage doivent s'encliqueter de manière perceptible et audible.

☞ Tenir le tuyau d'arrivée par la poignée et le maintenir dans le bac.

#### Mettre la pompe en marche.

- L'appareil doit être hors circuit (trois points sont allumés sur l'affichage).

☞ Mettre la pompe en marche – Appuyer sur la touche « température/pompe » et la maintenir appuyée pendant 3 secondes.

- Le témoin de contrôle s'allume dans la touche et la pompe démarre.

☞ Rincer le bac avec de l'huile/la graisse de friture à l'aide du tuyau d'arrivée.

#### Arrêter la pompe.

☞ Couper la pompe après le rinçage – Appuyer sur la touche « Temperature/pompe et la maintenir 1 appuyée.

- La pompe est automatiquement arrêtée après un dépassement de la durée de pompage de 5 minutes.
- Le témoin de contrôle s'éteint.

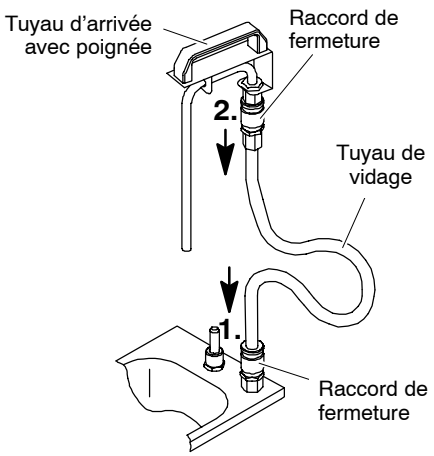
☞ Fermer le robinet d'écoulement – Pivoter le levier vers le haut et encliqueter la sécurité.

☞ Rentrer l'élément de chauffage.

Retirer le tuyau de vidage, voir page 77, chapitre 6.3.4.

### 6.3.4 Retirer le tuyau de vidage

**PRUDENCE !** Risque de brûlure par le tuyau d'arrivée brûlant, les raccords de fermeture et l'huile/ la graisse de friture qui s'écoule! Porter des gants, des vêtements et des lunettes de protection !




☞ Maintenir le tuyau d'arrivée dans le bac.

- Afin que le tuyau d'arrivée et le tuyau de vidage puissent fonctionner se vider, respecter l'ordre de débranchement suivant : 1. sur le bac, 2. sur le tuyau d'arrivée.

☞ (1.) Retenir le tuyau de vidage et glisser le raccord de fermeture en direction du bac.

☞ Vider le flexible de vidage dans le bac et le laisser s'égoutter.

☞ (2.) Retenir le tuyau de vidage et glisser le raccord de fermeture en direction du flexible.

**PRUDENCE !** Risque de dérapage ! Nettoyer immédiatement les éclaboussures de graisse sur le sol.

# 7. Friture

## 7.1 Recommandations pour l'huile/la graisse de friture

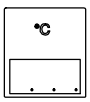
- Impératifs posés à l'huile/la graisse de friture : Haute stabilité d'oxydation, point de fumée (au-delà de 230°C), long cycle de vie, peu moussant, neutre à l'odeur et au goût.
- N'utiliser que de l'huile ou de la graisse liquide pour la friture !
- N'utiliser que de l'huile/la graisse de friture à 100% végétale.
- Ne pas utiliser d'huile alimentaire ou de graisses animales. Elles sont inappropriées pour cause de manque de stabilité à la chaleur.
- Pour éviter un auto-allumage, ne pas utiliser d'huile / graisse de friture gâtée ou vieille.
- Le durée de vie de l'huile/la graisse de friture se prolonge par :
  - un retrait régulier des résidus de pâtes,
  - un filtrage de l'huile / la graisse de friture et par
  - le recouvrement de la friteuse lorsqu'elle n'est pas en marche (protection contre la lumière et l'influence de l'oxygène).
- Ne pas assaisonner au-dessus de la friteuse car le sel et les épices accélèrent le vieillissement de l'huile / graisse de friture.
- Pour garantir la neutralité du goût, préparer le poisson, la viande ou les produits à base de pommes de terre dans des bacs séparés autant que possible.

## 7.2 Reconnaître et éliminer les problèmes lors de la friture

| Huile/graisse de friture | Causes possible |
|---|---|
| Mousse fortement | Utilisation d'huile de friture usée ou inapproprié p. ex. huile alimentaire<br>Différentes huiles et graisses ont été mélangées<br>Les produits à frire contiennent trop d'humidité<br>Quantité trop importante d'aliments à frire dans le bac<br>Résidus de détergent pas été enlevés du bac |
| Ne dore pas les aliments | Huile ou graisse de friture vierge<br>Les produits à frire contiennent trop d'humidité<br>Temps de cuisson trop court<br>Température réglée trop bas |
| Développement de fumée | Température réglée trop haut<br>Utilisation d'huile ou graisse inappropriée avec point de fumée bas<br>Huile/graisse de friture trop longtemps utilisée |
| Mauvaise odeur | Restes de pâtes (panures) pas enlevés<br>Huile/graisse de friture trop longtemps utilisée<br>Huile ou graisse inappropriée pour la friture |
| Se gâte facilement | Résidus de pâte (panure) pas enlevés régulièrement<br>Différentes huiles et graisses mélangées<br>L'huile / la graisse de friture a été chauffée trop longtemps sans frire<br>Huile/graisse de friture mal stockée (trop de lumière et d'oxgène)<br>Résidus de détergents dans le bac |
| Consommation trop importante | Température réglée trop haut ou trop bas pour les aliments<br>Égouttement trop court de l'huile ou de la graisse de friture<br>Temps de cuisson trop long |
| Décoloration | Impuretés dans l'huile de friture dues aux aliments / épices<br>Huile/graisse de friture trop longtemps utilisée<br>Restes de pâtes (panures) pas enlevés |

# 8. Éteindre l'appareil

3 sec




☞ Arrêter l'appareil – Appuyer sur la touche « marche/arrêt » et la maintenir appuyée pendant 3 secondes.

- Le témoin de contrôle s'éteint dans la touche.
- Trois points s'allument sur l'affichage.

☞ Filtrer l'huile/la graisse de friture et nettoyer l'appareil, voir le chapitre suivant 9. « Nettoyage et entretien ».

☞ Mettre l'interrupteur principal sur la position arrêt.

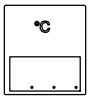
# 9. Nettoyage et entretien

- Ne appliquer de détergent corrosif sur l'applique de commande avant !
- Ne pas nettoyer ou rincer l'appareil avec un tuyau d'eau, nettoyeur haute pression, nettoyeur haute pression à vapeur ou un nettoyeur vapeur !
- Respecter le mode d'emploi des fabricants de détergents !
- Ne pas utiliser de détergent récurant !
- N'utiliser aucun produit de nettoyage corrosif ou acide sur le panier à friture et les éléments de chauffage, autrement destruction de la protection anticorrosion et risque de rouille !
- Les surfaces en inox ne doivent pas rester en contact prolongé avec les acides concentrés, l'essence de vinaigre, les solutions salines, la moutarde, les mélanges de condiments qui attaquent le revêtement protecteur. Rincer les surfaces en inox à l'eau claire après utilisation.
- Notre service après-vente fournit des produits de nettoyage et d'entretien appropriés.

# 9.1 Vidage, nettoyage

## 9.1.1 Vidage du bac

3 sec




☞ Arrêter l'appareil – Appuyer sur la touche « marche/arrêt » et la maintenir appuyée pendant 3 secondes.

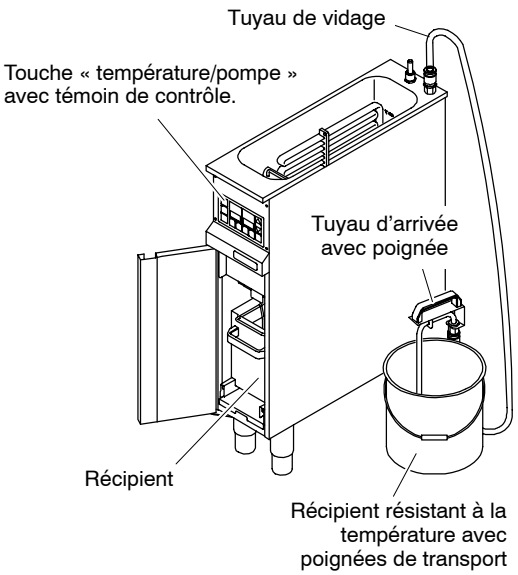
- Le témoin de contrôle s'éteint dans la touche.
- Trois points s'allument sur l'affichage.

☞ Porter des chaussures, des gants et des vêtements de protection résistants à la graisse et à la chaleur.

- Pour le filtrage, l'huile / la graisse de friture doit avoir encore une température d'au moins 60°C !
- Pour le vidage du bac et le filtrage de l'huile/la graisse de friture, voir à partir de la page 73, chapitre 6.
- Vidage/transvasement de l'huile/la graisse de friture sans pompe hors du réservoir dans le bac ou dans un récipient résistant à la chaleur, voir page 74, chapitre 6.2.

## 9.1.2 Vidage du récipient à l'aide de la pompe (option pompe)

Pour ne pas avoir à vider le réservoir à la main, il est possible de transvaser l'huile/la graisse à éliminer dans un récipient, à l'aide de la pompe.


Tuyau de vidage
Touche « température/pompe » avec témoin de contrôle.
Tuyau d'arrivée avec poignée
Récipient
Récipient résistant à la température avec poignées de transport

### Préparatifs

☞ Vider l'huile/la graisse de friture dans le récipient et la filtrer, voir page 73 , chapitre 6.1 :

**PRUDENCE !** Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes ! Le tuyau d'arrivée, le tuyau de vidage, le raccord de fermeture et le récipient s'échauffent fortement !

☞ Insérer le tuyau de vidage entre le tuyau d'arrivée et le raccord de fermeture.

- Les raccords de fermeture doivent s'encliqueter de manière perceptible et audible.

☞ Tenir le tuyau d'arrivée dans un récipient résistant à la température.

### Transvasement

Mise en marche et arrêt manuel de la pompe: La procédure de vidage doit être surveillée et arrêtée manuellement !

### Mettre la pompe en marche.

- L'appareil doit être hors circuit – trois points sont allumés sur l'affichage.

☞ Mettre la pompe en marche – Appuyer sur la touche « température/pompe » et la maintenir appuyée pendant 3 secondes.

- Le témoin de contrôle s'allume dans la touche et la pompe démarre.
- Tenir compte de ce qui suit : le temps d'aspiration peut durer jusqu'à 3 minutes.
- La pompe est automatiquement arrêtée après un dépassement de la durée de pompage de 5 minutes.
- Ne pas remplir le récipient au-delà des 3/4 !

### Arrêter la pompe

☞ Lorsque le récipient est rempli aux 3/4 ou que l'huile/la graisse de friture est complètement pompée du récipient, couper la pompe – appuyer sur la touche « temperature/pompe » et la maintenir appuyée pendant 1 seconde.

- Le témoin de contrôle s'éteint dans la touche.

☞ Bien fermer le récipient avec un couvercle et le marquer d'un panneau avertisseur « Matières brûlantes ».

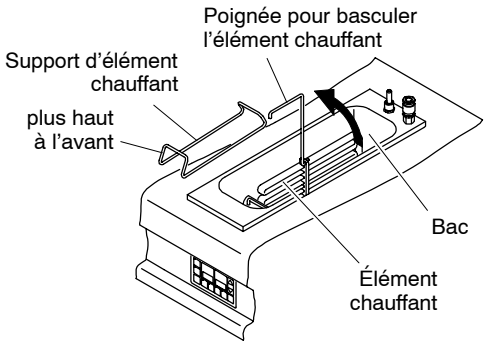
**PRUDENCE !** Risque de dérapage ! Nettoyer immédiatement les éclaboussures de graisse sur le sol.

☞ Retirer le tuyau de vidage, voir page 77, chapitre 6.3.4.

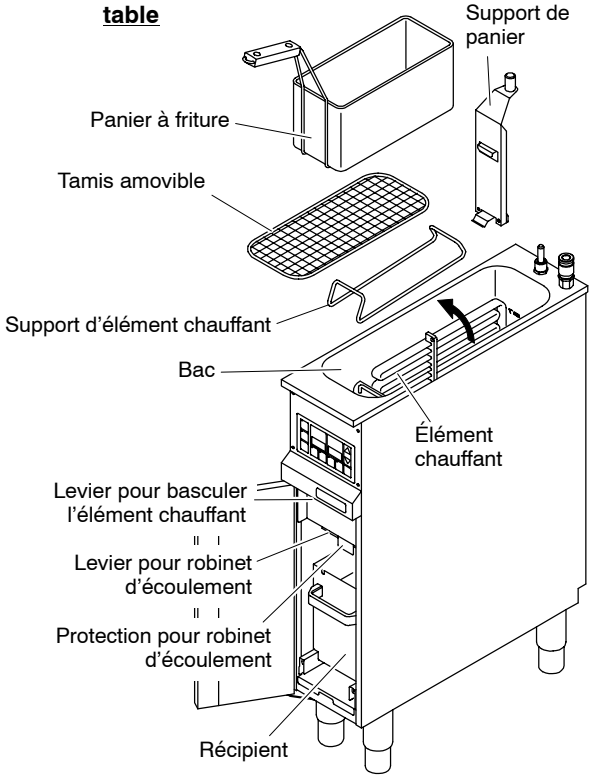
## 9.1.3 Nettoyage du bac et du système de filtrage

- **PRUDENCE !** Surfaces brûlantes ! Risque de brûlure ! Porter des gants, des vêtements et des lunettes de protection ! Ne nettoyer qu'à l'état refroidi !
- Le bac et le récipient doivent être vidés avant le nettoyage !
  - Pour le vidage/l'évacuation du bac et le filtrage, voir page 73 chapitre 6.1
  - Pour transvaser l'huile sans pompe dans le récipient, voir page 74, chapitre 6.2
  - Pour vider l'huile du récipient sans pompe, voir page 79, chapitre 9.1.2
- Option pompe : ne pas transvaser la solution détergente avec la pompe, sinon des restes de détergents et d'eau risquent de rester dans la pompe et dans le système de conduites!

**Friteuse encastrée**




**Friteuse sur table**




☞ Retirer le panier de friture et le tamis du bac.

☞ Retirer le support du panier (option).

### Basculer l'élément chauffant

Dans le cas des friteuses encastrées :

☞ accrocher la poignée sur l'élément chauffant et pivoter ce dernier vers le haut.

Dans le cas des friteuses sur table :

☞ pivoter l'élément chauffant vers le haut en faisant tourner le levier dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

☞ Enlever le filtre grossier et le filtre fin du récipient.

☞ Insérer le récipient vide.

### Nettoyage du bac et de l'élément de chauffage

☞ Vaporiser les dépôts adhérant sur l'élément chauffant un nettoyant pour grill dilué (rapport de mélange : 1 dose de nettoyant grill, 10 doses d'eau). Laisser agir pendant 10 mn env.

- Ne pas utiliser de détergent récurant sur l'élément de chauffage ! Ne pas rayer l'élément chauffant !

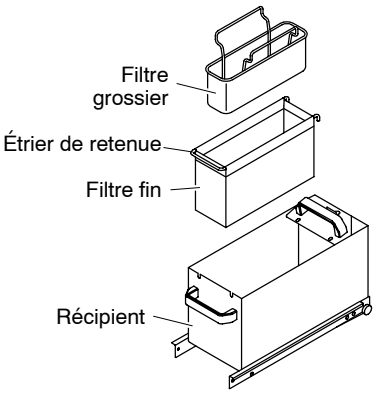
☞ Nettoyer le bac avec un produit dégraissant et de l'eau chaude.

☞ Vider la solution détergente dans le récipient vers le bas.

☞ Rincer le bac à l'eau claire et essuyer avec un chiffon doux, non pelucheux.

☞ Fermer le robinet d'écoulement – Pivoter le levier vers le haut et encliqueter la sécurité.

**PRUDENCE !** Risque de dérapage ! Nettoyer immédiatement les éclaboussures de graisse sur le sol.




### Nettoyage des pièces détachées

☞ Vider le récipient.

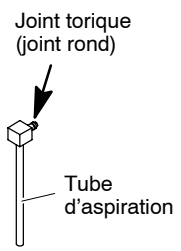
☞ Le laver dans le lave-vaisselle (avec l'ouverture vers le bas) ou dans l'évier avec un détergent dégraissant :
- Tamis amovible
- Filtre grossier
- Étrier de retenue
- Filtre fin
- Récipient.

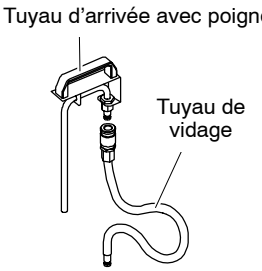
### Nettoyage du panier à friture

- Ne pas utiliser de détergent récurant sur le panier à friture ! Ne pas rayer le panier de friture ! Le panier à friture ne doit pas être plongé dans une lessive corrosive ou acide !

☞ Nettoyer le panier à friture avec un produit dégraissant ou le laver dans le lave-vaisselle.

☞ Rincer et essuyer le panier à friture.




### Nettoyage des pièces du système filtrant avec pompe

☞ Option pompe : nettoyer les surfaces avec une lavette et un détergent dégraissant (ne pas plonger dans la lessive) :
- tubulure d'aspiration,
- tuyau d'arrivée,
- tuyau de vidage.

☞ Après le nettoyage, sécher minutieusement toutes les pièces et surfaces.

## 9.2 Nettoyer les surfaces en inox

☞ Nettoyer les surfaces en inox avec des produits nettoyants dégraissants ou des nettoyants spécial inox.

☞ Nettoyer la base avec un produit dégraissant.

☞ Essuyer les pièces et surfaces nettoyées avec un chiffon doux.

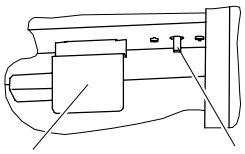
☞ Pour remettre l'appareil en ordre de marche, voir page 63, chapitre 4.1.

☞ Recouvrir le bac avec le couvercle.

# 10. Défauts et remèdes

Si des défauts se produisent sur cet appareil, les vérifier à l'aide du tableau suivant :

| Défaut | Cause possible | Remède |
|---|---|---|
| Pas de réaction sur le panneau d'affichage après la mise en marche. | L'interrupteur principal en amont de l'appareil n'est pas enclenché. | Enclencher l'interrupteur principal. |
| | Toute l'alimentation en courant électrique fait défaut. | Aviser l'entreprise d'approvisionnement en électricité . |
| | Le fusible principal est disjoncté. | Faire contrôler les défauts éventuels dans l'appareil par un service après-vente agréé.<br>Remettre le fusible principal en service. |

| Défaut | Cause possible | Remède |
|---|---|---|
| L'appareil est allumé mais ne chauffe pas. | L'élément chauffage étant relevé, il est automatiquement coupé. | Rentrer complètement l'élément de chauffage. |
| La pompe est activée mais n'alimente aucune huile/ graisse de friture. | Quantité insuffisante d'huile ou de graisse de friture dans le récipient. La pompe aspire de l'air. | Remplir le bac ou le récipient d'huile de friture ou de graisse de friture semi-liquide. |
| | Graisse dure utilisée pour la friture. La graisse de friture s'est figée dans le récipient ou dans la pompe. | Enlever la graisse de friture figée hors du récipient. Utiliser de l'huile ou de la graisse semi-liquide pour la friture ! |
| | Défaillance ou absence du joint torique (joint rond) sur le manchon de raccord du tuyau d'aspiration. La pompe aspire de l'air. | Mettre un nouveau joint torique (joint rond) en place. |
| Après 5 minutes de marche, la pompe de débite toujours ni huile, ni graisse de friture. | Vanne de pompe usée. | Avertir le service après-vente. |
| Affichage des erreurs : E01 et E03 | Court-circuit de la sonde de température. | Éteindre et allumer l'appareil. Si l'erreur se reproduit, en informer le service après-vente. |
| Affichage des erreurs : E02 et E04 | Interruption de la sonde de température. | Éteindre et allumer l'appareil. Si l'erreur se reproduit, en informer le service après-vente. |
| Affichage des erreurs : E05 et E06 | Défaillance de l'élément chauffant ou du contacteur. | Éteindre et allumer l'appareil. Si l'erreur se reproduit, en informer le service après-vente. |
| Affichage des erreurs : E07 et E08 | Dépassement de la température maxi. | Vérifier si le bac contient une quantité suffisante d'huile ou graisse de friture.<br>Éliminer le message d'erreur –> éteindre et allumer l'appareil. |
| | Le limiteur de température de sécurité a réagi. | Activer le limiteur de température de sécurité. Si la défaillance se reproduit, faire vérifier l'appareil par le service après-vente ou un électricien qualifié.<br>  <br>Sécurité du robinet d'écoulement — Bouton de remise à zéro du limiteur de température de sécurité<br>Un bouton de remise à zéro rouge par élément chauffant pour limiteur de température de sécurité. |
| Affichage des erreurs : E09 et E10 | Montée trop rapide de la température. | Vérifier si le bac contient une quantité suffisante d'huile ou graisse de friture.<br>Éliminer le message d'erreur –> éteindre et allumer l'appareil. |
| Affichage des erreurs : E20 à E34 | Erreur dans le système de commande | Éteindre et allumer l'appareil. Si l'erreur se reproduit, en informer le service après-vente. |
| Avertissement : OIL et 0 en alternance | Durée d'utilisation de la graisse | Pour l'affichage, le décalage, la remise à zéro du compteur pour la durée d'utilisation de la graisse, voir page 69, chapitre 5.6 |
| L'affichage indique des caractères ou symboles ne correspondant ni au temps, ni à la température. | Les menus de paramétrage ont été sélectionnés par inadvertance, ces derniers étant exclusivement prévus pour les opérations effectuées par le service après-vente. | Éteindre et allumer l'appareil. |

**S'il s'avère impossible de remédier à la panne,**

- arrêter l'appareil et le débrancher du réseau électrique,
- ne pas ouvrir le boîtier,
- Avertir le service après-vente.

# 11. Caractéristiques techniques

| Caractéristiques techniques | Friteuse à un bac | Friteuse à un bac | Friteuse à un bac | Friteuse à deux bacs |
|---|---|---|---|---|
| Largeur | 200 mm | 300 mm | 400 mm | 400 mm |
| Profondeur | 650 mm | 650 mm | 650 mm | 650 mm |
| Hauteur | 750 / 900 mm | 750 / 900 mm | 750 / 900 mm | 750 / 900 mm |
| Puissance électrique globale | 8,0 / 9,5 kW | 13 kW | 16,0 / 19,0 kW | 2 x 8 / 2 x 9,5 kW |
| Protection par fusible | 3 x 16A | 3 x 20A | 3 x 25 A / 3 x 32A | 2 x (3 x 16)A |
| Tension | 400V 3 50/60 Hz | 400V 3 50/60 Hz | 400V 3 50/60 Hz | 400V 3 50/60 Hz |
| Plage de régulation de température | 50 – 190 °C | 50 – 190 °C | 50 – 190 °C | 50 – 190 °C |
| Taille du bac | 160x428x338 mm | 260x428x338 mm | 360x428x338 mm | 2x160x428x338 mm |
| Plein complet d'huile de friture | 7,5 – 9,0 litres | 12,5 – 14,5 litres | 17,0 – 20,5 litres | 2 x 7,5 – 9,0 litres |
| Plein utile d'huile de friture | 4,5 – 6,0 litres | 7,5 – 9,8 litres | 10,0 – 13,5 litres | 2 x 4,5 – 6,0 litres |
| Nombre d'éléments chauffants | 1 | 1 | 2 | 1 par bac |
| Taille du panier | 140x320x155 mm | 220x320x155 mm | 300x320x155 mm / 2 x 140x320x155 mm | 2 x 140x320x155 mm |
| Capacité du panier | 0,9 kg | 1,5 kg | 1x1,8 / 2 x 0,9 kg | 2 x 0,9 kg |
| Performance horaire, produits refroidis | 20 kg | 30 kg | 40 kg | 40 kg |
| Performance horaire, produits congelés | 17 kg | 27 kg | 34 kg | 34 kg |
| Dégagement de chaleur sensible | 0,72 / 0,86 kW | 1,17 kW | 1,44 / 1,71 kW | 1,44 / 1,71 kW |
| Dégagement de chaleur latente | 5,60 / 6,65 kW | 9,10 kW | 11,20 / 13,30 kW | 11,20 / 13,3 kW |
| Dégagement de vapeur | 8,25 / 9,79 kg/h | 13,39 kg / h | 16,48 / 19,57 kg/h | 16,48 x 19,57 kg/h |
| Niveau de bruit de l'appareil | $\leq$ 70 dB (A) | $\leq$ 70 dB (A) | $\leq$ 70 dB (A) | $\leq$ 70 dB (A) |

Sous réserve de modifications techniques !

# 12. Installation, raccordement

- Respecter les prescriptions locales relatives aux cuisines.
- Les installations doivent être effectuées selon les indications de montage du fabricant et conformément aux règles reconnues en matière de technique.
- Laisser le service client se charger du montage et de la livraison de l'appareil.

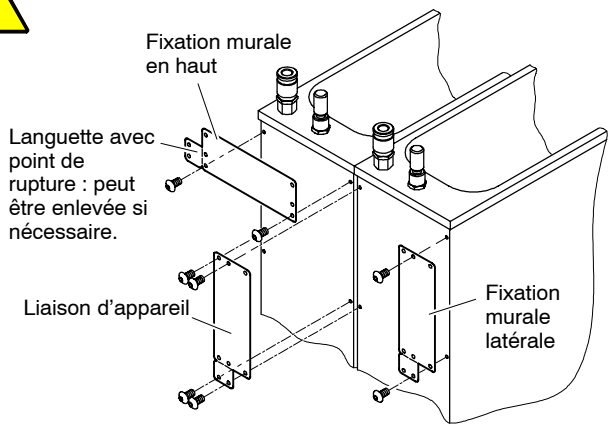
## 12.1 Transport

- Ne transporter l'appareil qu'à l'état vide.
- Respecter le poids de l'appareil.

☞ Transporter l'appareil avec des auxiliaires de transport appropriés, tels que chariot élévateur p. ex.

## 12.2 Mise en place

**Sécurité contre le basculement**


Fixation murale en haut
Languette avec point de rupture : peut être enlevée si nécessaire.
Liaison d'appareil
Fixation murale latérale

Mise en place
- à l'horizontale et à l'abri de secousses,
- sous une hotte avec filtres de protection contre les flammes,
- pas contre des parois inflammables.

- **En cas de montage individuel des appareils** : Protéger l'appareil contre tout basculement, par ex. en le vissant contre la paroi ou les appareils se trouvant à proximité.
- Respecter un espace libre suffisant au-dessus de l'appareil ! Des étagères ne doivent pas se trouver au-dessus de l'appareil ou des dispositifs pivotants ne doivent pas être pivotés au-dessus de l'appareil !
- Veiller à disposer d'un espace libre suffisant pour assurer la commande ! Également de manière à ce que des personnes ne risquent pas d'être bousculées par inadvertance pendant que l'on s'affaire sur la friteuse. L'espace libre devant la friteuse devrait avoir une largeur être d'au moins un mètre !
- Ne pas disposer les appareils exploités avec de l'eau à côté des friteuses ! Respecter une distance minimum de 900 mm à proximité des friteuses ou installer un dispositif de protection contre les éclaboussures (tôle de protection) d'une hauteur minimum de 350 mm. Il ne doit pas non plus y avoir de robinets ou de flexibles de douche à proximité des friteuses !
- Des roulettes ne doivent pas se trouver sur l'appareil. Les roulettes mises en place par l'usine sur la partie arrière de l'appareil ne doivent pas être modifiées. Les roulettes ne sont prévues que pour avancer ou reculer l'appareil.
- Respecter les informations relatives à la sécurité au travail sur les friteuses fournies par les associations professionnelles ! Les quantités de remplissage sont additionnées lorsque plusieurs friteuses sont disposées les unes à côté des autres. Dans ce cas des mesures particulières de protection contre l'incendie sont requises !

☞ Retirer les films protecteurs de l'appareil. Supprimer les traces de colle avec de l'essence de lavage ou à nettoyer.

## 12.3 Branchement électrique

- Le branchement électrique ne doit être effectué que par un installateur électrique agréé
  - conformément aux directives VDE 0100 en vigueur
  - et aux règlements des entreprises d'approvisionnement en électricité compétentes.
- La ligne de réseau mobile doit être au moins effectuée selon H 07 RN-F.
- Un interrupteur électrique principal (côté client) :
  - doit être facilement accessible et placé en amont de l'installation.
  - L'interrupteur doit couper l'appareil du réseau de manière efficace et sur tous les pôles.
  - L'ouverture du contact doit s'élever au moins à 3 mm.
- Informer l'utilisateur et les opérateurs, de l'endroit où se trouve l'interrupteur principal électrique de l'installation pour l'appareil, afin que ce dernier puisse être mis hors circuit sans danger en cas de risques pour l'utilisateur (risques d'incendie p. ex.).
- Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons d'installer un interrupteur de protection contre les courants de court-circuit (FI) > 10 mA.
- Observer les données figurant sur la plaque signalétique pour procéder au branchement électrique !
- Intégrer l'appareil au système de liaison équipotentielle. Son efficacité doit être vérifiée selon VDE 0190.
- Connecter la conduite de raccordement au réseau du côté de l'installation.

# 13. Entretien

- Faire inspecter et entretenir l'appareil régulièrement. Les travaux d'entretien sont : les contrôles de sécurité, de fonctionnement et d'étanchéité, par exemple.
- Le bon état des dispositifs de sécurité doit être vérifié au moins une fois par an par une personne compétente. Le résultat de ce contrôle doit être consigné dans une attestation et conservé jusqu'au prochain contrôle.
- Les travaux d'installation, de maintenance et de réparation ne doivent être effectués que par des spécialistes des installations électriques.
- Utiliser uniquement des accessoires et pièces de rechange d'origine !
- Nous recommandons de passer un contrat d'entretien avec le service après-vente.

# 14. Consignes relatives à l'élimination des déchets

- Avant de démonter l'appareil, le mettre hors tension et le protéger contre toute remise en service. Débrancher ensuite le câble secteur de la prise secteur et de l'appareil.
- Les appareils usés ne sont pas des déchets sans valeur! Grâce à une élimination conforme à l'environnement, il est possible de récupérer des matières premières précieuses.

- En cas d'élimination de l'appareil, respecter les directives légales en vigueur.
- Les appareils électriques industriels ne doivent pas être jetés dans les déchets communaux ou éliminés avec les déchets ménagers.

# 15. Déclaration de conformité CE

La présente déclaration ne se réfère qu'aux machines se trouvant dans l'état dans lequel elles ont été mises en circulation. La déclaration perd toute validité à partir du moment où elle a été modifiée ou transformée sans notre accord préalable.

Nous déclarons par la présente, que de par leur conception et leur construction, les machines ci-après désignées ainsi que les modèles que nous avons mis en circulation répondent aux exigences de la réglementation 2006/42/CE en vigueur, relative aux machines. Les machines satisfont en outre aux directives de la réglementation 2006/95/EG concernant les moyens d'exploitation électriques et 2004/108/EG relative à la compatibilité électromagnétique.

### Types de machines

Friteuse FSP, Friteuse sur pieds et à encastrer

### Normes EN harmonisées utilisées

EN 60335−2−37:2008−12
EN 55014 −1:2007−06 −2:2002−08
EN 61000−3−2:2006−10
EN 61000−3−11:2001−04
EN 62233:2008−08

### Responsable de la documentation

SERVATOR ServiceLine GmbH, Thomas Schmalz, Wilhelm-Frank-Straße 36, D-97980 Bad Mergentheim

876911 / 10.09 / 22.2.10

**SALVIS AG**
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
Tel. +41 (0)62 788 18 18
Fax. +41 (0)62 788 18 98
Internet: www.salvis.ch
E-Mail: info@salvis.ch